кулинарные фантазии

200 РЕЦЕПТОВ БЛЮД на открытом воздухе

гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы собрались компанией или семьей на природе? Потрескивают угли костра, готовится сочный шашлык или люля-кебаб с луком, чесноком и острыми специями. Вы чувствуете, какие аппетитные запахи доносятся от мангала. Осталось еще раз перевернуть шампуры — и шикарное угощение готово. Чтобы ваш праздник на природе удался на славу, нужно как следует к нему подготовиться. Эта книга подскажет вам, как выбрать гриль, мангал или барбекю, как правильно и вкусно приготовить с помощью этих древнейших приспособлений различные блюда, которые потрясут ваших близких и друзей.

- Владимир Водяницкий
  - Шашлык
    -
    - Блюда из мяса
      - Шашлык из телятины, маринованной в айране
      - Шашлык из телятины с салом
      - Шашлык из телятины с салом и языком
      - Шашлык из телятины с картофелем и луком
      - Шашлык из телятины с аджикой
      - Шашлык из телятины с баклажанами
      - Шашлык из телятины под имбирным маринадом
      - Шашлык из телятины под острым маринадом
      - Шашлык из говядины с томатной пастой
      - Шашлык из говядины с персиками и оливками
      - Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом
      - Шашлык из говядины под гранатовым соком
      - Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом
      - Шашлык из говядины и свинины
      - Шашлык из свинины с луком по-быстрому
      - Шашлык из свинины с майонезом и пивом
      - Шашлык из свинины с минеральной водой

- Шашлык из свинины с белым втном
- Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем
- Шашлык из свинины с ромом
- Шашлык из свинины с яблочным соком
- Шашлык из свинины по-корейски
- Шашлык из свинины со специями
- Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью
- Шашлык из баранины с помидорами
- Шашлык из баранины с цукини
- Шашлык из баранины с газированной водой
- Шашлык из баранины, маринованной в кефире
- Шашлык из баранины по-румынски
- Шашлык из баранины по-индийски
- Шашлык из баранины по-казахски с базиликом
- Шашлык из баранины по-ирански
- Шашлык из баранины по-узбекски
- Шашлык из баранины по-киргизски
- Шашлык из баранины по-башкирски

- Блюда из мясопродуктов
  - Шашлык из говяжьей печени со свиным салом
  - Шашлык из говяжьего сердца под чесночным маринадом
  - Шашлык из телячьей печени с курдючным салом
  - Шашлык из телячьих почек и печени
  - Шашлык из свиных ребер с лимонным соком
  - Шашлык из бараньих почек с помидорами и яблоками
  - Шашлык из бараньего ливера
- Блюда из птицы
  - Шашлык из курицы с абрикосами и чесноком
  - Шашлык из куриных окорочков со сметаной
  - Шашлык из филе индейки с апельсиновым джемом
  - Шашлык из филе индейки с зеленью и

базиликом
- Шашлык из филе утки с апельсином
- Шашлык из рябчиков с клюквой и помидорами
- Шашлык из куропаток с салом
- Шашлык из перепелок с топленым маслом
-
- Шашлык из куриной печени с томатным соком
- Шашлык из гусиной печени с луком
- Шашлык из утиных желудков с луком

- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Шашлык из речной рыбы с молоком
  - Шашлык из речной рыбы со шпиком
  - Шашлык из судака с копченым салом
  - Шашлык из трески и скумбрии
  - Шашлык из зубатки с соусом тартар
  - Шашлык из филе сига
  - Шашлык из горбуши с репчатым луком
  - Шашлык из тунца с овощами и сыром
  - Шашлык из морского окуня со сметаной
  - Шашлык из форели с лимонами
  - Шашлык из белуги
  - Шашлык из осетра
  - Шашлык из королевских креветок с беконом и сметанным соусом
  - Шашлык из креветок с соком лайма
  - Шашлык из тигровых креветок с соевым соусом
  - Шашлык из королевских креветок со специями
  - Шашлык из кальмаров под острым маринадом
- Блюда из овощей и грибов
  - Шашлык «Овощное ассорти»
  - Шашлык из картофеля с помидорами
  - Шашлык из картофеля с белыми грибами
  - Шашлык из кабачков со сметаной
  - Шашлык из баклажанов с беконом
  - Шашлык из баклажанов с помидорами

○ Барбекю
-
- Блюда из мяса
  - Барбекю из говядины с помидорами

- Барбекю из говядины с острым и сладким перцем
- Барбекю из говядины с зеленым горошком
- Барбекю из говядины с рисом и шпиком
- Барбекю из говядины с луком
- Барбекю из говядины с рисом и луком
- Барбекю из говядины с артишоками
- Барбекю с морковной начинкой
- Барбекю с огуречной начинкой
- Барбекю из телятины с картофелем и яблоками
- Барбекю из телятины, маринованной в вине
- Барбекю из телятины, запеченной в бумаге
- Барбекю из телятины с яблочным соком
- Барбекю из телятины с чабрецом
- Барбекю из телятины с луком
- Барбекю из свинины, запеченное с помидорами
- Барбекю из свинины, маринованной в квасе
- Барбекю из свинины с картофельным пюре
- Барбекю из свинины на шпажках
- Барбекю из свинины с персиками и рисом
- Барбекю из свинины под соевым соусом
- Барбекю из свинины с солеными огурцами
- Барбекю из свинины с солеными огурцами и хреном
- Барбекю из баранины с чесноком
- Барбекю из баранины с корицей
- Барбекю из баранины, запеченное с яйцами
- Барбекю из баранины, маринованной в яблочной наливке
- Барбекю из баранины, запеченной в фольге
- Барбекю из баранины, маринованной в мадере
- Барбекю из баранины, маринованной в вине
- Барбекю из баранины с беконом

- Блюда из мясопродуктов
  - Барбекю из говяжьей вырезки и языка
  - Барбекю из говяжьей вырезки
  - Барбекю из телячьей корейки,

маринованной в вине
- Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и беконом
- Барбекю из говяжьей печени с базиликом
- Барбекю из печени в винном маринаде
- Барбекю из телячьих почек
- Барбекю из говяжьих ребрышек в апельсиновом маринаде
- Барбекю из свиных ребрышек
- Барбекю из бараньих ребрышек с овощами

- Блюда из птицы
  - Барбекю из курицы с овощами
  - Барбекю из курицы, маринованной в белом вине
  - Барбекю из курицы с кислыми яблоками
  - Барбекю из курицы с баклажанами
  - Барбекю из курицы по-быстрому
  - Барбекю из курицы с рисово-грибным фаршем
  - Барбекю из куриной грудки со сладким перцем
  - Барбекю из куриных окорочков с зеленым горошком
  - Барбекю из утки с медом
  - Барбекю из по-быстрому
  - Барбекю из утки, маринованной под винным уксусом
  - Барбекю из утки, фаршированной рубленым мясом
  - Барбекю из гуся с яблоками
  - Барбекю из гуся со сливово-сливочным соусом
  - Барбекю из индейки с курагой и лесными орехами
  - Барбекю из индейки со сладким перцем
- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Барбекю из рыбы в сметане с картофелем
  - Барбекю из рыбы, запеченной в панировке
  - Барбекю из рыбы с кориандром и имбирем
  - Барбекю из морской рыбы в овощном маринаде
  - Барбекю из морской рыбы под томатным соусом
  - Барбекю из речной и морской рыбы

- Барбекю из рыбы, фаршированной гречневой кашей
- Барбекю из речной рыбы, фаршированной яйцами и луком
- Барбекю из рыбы с кизиловым соусом
- Барбекю из филе лосося с лимонами
- Барбекю из трески со сладким перцем и луком
- Барбекю из камбалы с яблоками и помидорами
- Барбекю из камбалы с овощами
- Барбекю из карпа с луком и имбирем
- Барбекю из карпа, маринованного с луком
- Барбекю из карпа с орехами и изюмом
- Барбекю из минтая с баклажанами
- Барбекю из минтая под острым кокосовым соусом
- Барбекю из минтая с помидорами
- Барбекю из форели, маринованной в вине

- Блюда из овощей и грибов
  - Барбекю из молодого картофеля с чесночным соусом
  - Барбекю из картофеля с помидорами и огурцами
  - Барбекю из овощей с грибами
  - Барбекю из грибов с сыром
  - Барбекю из кукурузы
  - Барбекю из кукурузы с сырным соусом
  - Барбекю из картофеля с сыром
- Блюда из фруктов
  - Барбекю из яблок с корицей
  - Барбекю из груш
  - Барбекю из нектаринов
  - Барбекю из ананаса с мороженым

- Гриль
  -
  - Блюда из мяса
    - Свинина на гриле по-китайски
    - Свинина на гриле
    - Свинина на гриле с приправами
    - Баранина на гриле с зеленью
    - Бараньи отбивные на гриле с мургал-масалой
    - Баранина на гриле, маринованная в

- йогурте
- Баранина на гриле в лимонном маринаде
- Бараньи отбивные на гриле с соусом из анчоусов
- Баранина на гриле с медом
- Помидоры и грибы с фаршем на гриле
- Рулетики из банана и бекона на гриле
- Бифбургеры с сюрпризом на гриле
- Бифштексы с ромом на гриле
- Ребрышки свиные с кокосовым молоком на гриле

- Блюда из птицы
  - Курица на гриле с соусом альоли
  - Курица на гриле с чесночным соусом
  - Курица на гриле с овощами
  - Курица на гриле с ягодным соусом
  - Курица на гриле с яблоками
- Блюда из рыбы и морепродуктов
  - Морская камбала и креветки с овощами на гриле
  - Рыба с овощами на гриле
  - Кефаль в соусе из анчоусов на гриле
  - Морской окунь на гриле
  - Окунь под лимонным соусом на гриле
  - Королевские креветки с горчичным семенем на гриле
- Блюда из овощей и грибов
  - Картофель с помидорами на гриле
  - Картофель, запеченный с сыром на гриле
  - Бутерброды с помидорами и сыром на гриле
  - Кукуруза, запеченная на гриле, с кетчупом
  - Сыр с помидором в виноградных листьях на гриле
  - Тофу с грибами и луком-пореем на гриле
- Блюда из фруктов
  - Инжир с кардамоновым кремом на гриле
  - Яблоки на гриле
  - Бананы на гриле
  - Фруктовое ассорти на гриле (вариант 1)
  - Фруктовое ассорти на гриле (вариант 2)

- Соусы
  -
  - Соус белый классический

- Соус белый с яичными желтками
- Соус голландский
- Соус голландский с сыром
- Соус голландский со взбитыми сливками
- Соус грибной к рыбе
- Соус грибной с луком и томатной пастой
- Соус «Ткемали»
- Соус «Аджика»
- Соус с вишней
- Соус «Песто»
- Соус с брусникой
- Соус с горчицей
- Соус овощной с красным вином
- Соус чесночный
- Кетчуп
- Кетчуп из красной смородины
- Чатни
- Майонез домашний

○ Специи и пряности

-
- Хранение специй
- Классификация специй
  - Пряности
    -
    - Ваниль
    - Пряная корица
    - Куркума
    - Кардамон
    - Садовый майоран
    - Мята перечная
    - Мускатный орех
    - Перец
    - Африканский перец
    - Длинный перец
    - Черный перец
    - Белый перец
    - Смеси пряностей
      -
      - Карри
      - Хмели-сунели
      - Летние смеси для мясных блюд
      - Летняя смесь (вариант 1)
      - Летняя смесь(вариант 2)
      - Смесь для птицы (вариант 1)

- Смесь для птицы (вариант 2)
- Приправы
  -
  - Петрушка
  - Укроп
  - Чеснок
  - Шафран
- Химически активные специи
  - Алкоголь
  - Глютамат (глутаминат) натрия
  - Лакрица (уральская солодка)
  - Лимонная кислота
  - Сахар
  - Сода
  - Соль
  - Уксус
  - Желирующие вещества
- Приложение

Владимир Водяницкий
200 рецептов блюд на открытом воздухе: гриль, барбекю, шашлык из мяса, рыбы, овощей, морепродуктов и фруктов

Шашлык

Рецепт шашлыка у каждого свой, иногда его, подобно фамильной драгоценности, передают из поколения в поколение. Главное здесь — хорошее мясо и маринад. Кто-то маринует в кефире, кто-то — в уксусе, а кто-то — в вине. Все это прекрасно, но все же это еще далеко не шашлык.

Конечно, самым популярным способом приготовления блюд из мяса на природе в России был и остается мангал. Чтобы шашлык получился на славу, а ваши гости восхитились вашим мастерством повара, понадобится хороший мангал.

Согласно словарю Даля, мангал — это жаровня на Кавказе и в Персии. Само это слово было заимствовано из арабского языка. Впрочем, мангал давно уже преодолел обозначенные географические рамки.

Можно, разумеется, настрогать шампуры из веточек, сложить подобие очага из кирпичей у огня… Но, во-первых, в лесу пли на берегу реки порой довольно трудно найти необходимые «материалы», а во-вторых, это вообще не наш способ, уж если готовить шашлык, то по всем правилам — на хорошем, «правильном» мангале. Но каким он должен быть?

Сегодня весьма популярны складные пли сборно-разборные мангалы, состоящие из тонких стальных листов. Однако такие жаровни нельзя назвать оптимальными. Дело в том, что они плохо держат тепло, и в них быстро прогорают дрова и угли в таких мангалах прогорают быстро. По этой причине в процессе приготовления, как правило, приходится создавать дополнительную тягу импровизированным опахалом для того, чтобы угли не потухли. Но вот мясу на шампурах от этого будет только хуже: с одной стороны оно может сильно обуглиться, а с другой получится сухим.

Прежде чем применять даже такое, казалось бы, простое устройство, как мангал, стоит прочитать прилагаемую инструкцию.

Необходимо учитывать, что в большинстве складных или сборно-разборных мангалов импортного производства в принципе нельзя жечь дрова. В этом случае вам понадобятся специальные угли, которые в настоящее время можно приобрести практически в любом супермаркете. Нарушение данного правила грозит выходом мангала из строя, поскольку его стенки могут деформироваться. Более того, есть жаровни, в которых нельзя разжигать даже магазинный уголь, его следует класть уже

разогретым. Чтобы не делать это где-нибудь на земле, а потом не засыпать угли в мангал лопатой, используют так называемый стартер — специальную кружку емкостью 3–5 л с удобной ручкой.

Некоторые отечественные производители мангалов утверждают, что их продукция позволяет использовать дрова. Но все же лучше не рисковать и ограничится розжигом уже готовых углей, и тогда мангал прослужит вам дольше.

Кроме того, у сборно-разборного мангала есть еще один минус — его относительная ненадежность. Например, если установить его не на твердую и ровную поверхность, то он может просто развалиться в процессе приготовления шашлыка. Такое случается нечасто, но риск этого существует. Согласитесь, довольно неприятно лишиться ароматного, уже практически готового шашлыка, сэкономив на мангале.

В общем, складные и сборно-разборные разновидности — не самый лучший выбор. Однако у них есть 2 преимущества: недорогие и очень удобны при транспортировке.

Кроме того, бывают одноразовые мангалы, которые в последнее время стали очень популярными в Европе. Их можно купить даже на заправочной станции по пути к месту отдыха.

Одноразовый мангал представляет собой запаянный лоток из алюминиевой фольги. Его вес может зачастую не превышает 500 г (в зависимости от размера). В нем есть все, что может понадобиться для приготовления шашлыка: уголь, тонкая металлическая решетка и подставка из проволоки. В прилагающейся к нему инструкции указано, как правильно устанавливать и разжигать такой мангал.

Обычно время работы, на которое рассчитаны подобные устройства, составляет 1–1,5 часа. Этого вполне достаточно для приготовления шашлыка из 4–5 кг мяса.

Конечно, такие «игрушечные» жаровни рассчитаны в большей степени на сосиски или куриные крылышки. Настоящий ароматный сочный шашлык на таком мангале приготовить довольно сложно.

Блюда из мяса

Шашлык из телятины, маринованной в айране

Ингредиенты
Телятина — 2 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Айран — 1 л
Приправы для мяса — 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Телятину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук — кольцами.

Подготовленные ингредиенты соедините, посолите, поперчите и посыпьте приправами для мяса. Залейте все айраном, хорошо перемешайте, накройте крышкой, сверху положите груз и держите в прохладном месте 12 часов. После этого нанижите телятину на шампуры, чередуя с кольцами лука, и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол с

Шашлык из телятины с салом

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Сало — 300 г
Чеснок — 6 зубчиков
Лимонный сок — 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Телятину нарежьте порционными кусочками (45–50 г), хорошо отбейте, натрите солью, черным перцем и толченым чесноком, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 9 часов.

Сало нарежьте полосками небольшой толщины, заверните в них подготовленные кусочки мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая лимонным соком. Готовый шашлык подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с салом и языком

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Отварной говяжий язык — 400 г
Сало — 400 г
Репчатый лук — 3 шт.
Лимонный сок — 100 мл
Белое сухое вино — 100 мл
Зелень петрушки и укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину нарежьте брусочками среднего размера. Лук крупно нарубите. Зелень петрушки и укропа нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, залейте вином и лимонным соком, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и оставьте в прохладном месте на 4–5 часов.

Сало и говяжий язык нарежьте полосками, оберните в них куски мяса, нанижите на шампуры и жарьте над углями примерно 30 минут, после чего подайте на стол, не снимая с шампуров.

Шашлык из телятины с картофелем и луком

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Картофель — 5 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Копченое сало — 180 г
Яблочный уксус — 30 мл
Красное сухое вино — 50 мл
Черный и красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Нарежьте телятину порционными кусочками, хорошо отбейте, натрите солью, красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, сбрызните яблочным уксусом и держите в прохладном месте 10 часов.

Копченое сало нарежьте небольшими квадратиками, лук — кольцами, картофель — кружками средней толщины.

Нанижите подготовленное мясо на шампуры, чередуя с салом и овощами, и жарьте над углями в течение примерно 20 минут,

периодически сбрызгивая вином.

Шашлык из телятины с аджикой

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Помидоры — 8 шт.
Оливковое масло — 50 мл
Аджика — 50 г
Измельченная зелень петрушки — 50 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Телятину промойте, нарежьте крупными кусками, нанижите на шампур, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями, постоянно переворачивая.

Готовое мясо нарежьте порционными кусками поперек волокон немного наискосок, выложите на блюдо, посолите, поперчите и смажьте аджикой. Отдельно подайте зелень и слегка запеченные над углями помидоры, сняв с них кожицу.

Шашлык из телятины с баклажанами

Ингредиенты:
Телятина — 2 кг
Баклажаны — 4 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Оливковое масло — 100 мл
Красный молотый перец — 10 г
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Телятину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, полейте оливковым маслом, предварительно смешанным с красным перцем, и держите в прохладном месте 4 часа.

Баклажаны очистите и нарежьте кружками средней толщины, лук — толстыми кольцами. Маринованные куски мяса нанижите на шампуры, чередуя с овощами, сбрызните оставшимся маринадом и жарьте над углями.

Готовый шашлык посолите, поперчите, посыпьте

измельченной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из телятины под имбирным маринадом

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Чеснок — 6 зубчиков
Томатный соус — 50 г
Соус чили — 50 г
Аджика — 50 г
Кунжутное масло — 20 мл
Тертый корень имбиря — 30 г
Базилик — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте аджику, томатный соус, соус чили, кунжутное масло и тертый корень имбиря и хорошо перемешайте. Мясо нарежьте порционными кусочками, посолите, залейте маринадом и поместите в холодильник на 12 часов.

После этого нанижите кусочки телятины на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью базилика.

Шашлык из телятины под острым маринадом

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Молодой картофель — 1 кг
Лимон — 1 шт.
Острый перец — 2 стручка
Лимонный сок — 50 мл
Томатный соус — 150 мл
Красное сухое вино — 150 мл
Оливковое масло — 50 мл
Сахар — 20 г
Кориандр — 5 г
Гвоздика — 7 звездочек
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Вино соедините с томатным соусом и нагрейте на слабом огне, не доводя до кипения, после чего добавьте сахар, кориандр, гвоздику, нашинкованный острый перец и хорошо перемешайте.

Телятину нарежьте порционными кусками, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 6 часов.

Картофель очистите, разрежьте пополам, сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите и оставьте на 3 часа.

Нанижите мясо и картофель на шампуры и доведите до готовности на углях, периодически сбрызгивая свежеотжатым лимонным соком.

Лимон нарежьте небольшими кусочками, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

Шашлык из говядины с томатной пастой

Ингредиенты:

Говядина — 2 кг
Репчатый лук — 6 шт.
Томатная паста — 80 г
Лимонный сок — 50 мл
Белое сухое вино — 50 мл
Столовый уксус — 30 мл
Лавровый лист — 5 шт.
Душистый перец горошком — 2 чайные ложки
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо нарежьте небольшими кусочками и натрите солью и красным перцем. Лук очистите и нарежьте кольцами.

В эмалированную емкость слоями выложите подготовленное мясо, душистый перец, лавровый лист и лук так, чтобы сверху лежали лук и лавровый лист. Затем выложите ровным слоем томатную пасту, сбрызните столовым уксусом и накройте крышкой, сверху установив груз, оставьте в прохладном месте на 24 часа.

После этого слейте образовавшийся сок, маринованное мясо с луком переложите в другую емкость, залейте белым вином, предварительно смешанным с лимонным соком, и оставьте еще на 3 часа.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины с персиками и оливками

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Персики — 5 шт.
Чеснок — 2 головки
Оливки без косточек — 60 г
Шашлычный соус — 200 г
Виноградный сок — 50 мл
Оливковое масло — 40 мл
Зелень укропа и петрушки — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Персики помойте, разрежьте пополам, удалите косточки и нарежьте мякоть небольшими кубиками.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините с виноградным соком, шашлычным соусом и тщательно перемешайте. Говядину нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, сверху положите небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Подготовленное мясо, персики и оливки нанижите на шампуры в произвольном порядке, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол слегка посолите и посыпьте мелкорубленой зеленью.

Шашлык из говядины с яблоками под коньячным маринадом

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Сладкий перец — 5 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Помидоры — 4 шт.
Яблоки — 2 шт.
Яйца — 2 шт.
Коньяк — 100 мл
Соевый соус — 50 мл
Крахмал — 30 г
Бульонный кубик — 1 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину и сладкий перец нарежьте небольшими кусочками, лук — кольцами, а помидоры и яблоки — кружочками.

Мясо, лук, помидоры и яблоки выложите в эмалированную емкость, залейте коньяком, смешанным с соевым соусом, посыпьте растолченным бульонным кубиком, посолите, поперчите, добавьте предварительно взбитое с крахмалом яйцо, тщательно все перемешайте и держите в прохладном месте 4 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя со сладким перцем, луком и помидорами, и жарьте над углями.

После этого выложите шашлык на тарелку и украсьте кружочками яблок.

Шашлык из говядины под гранатовым соком

Ингредиенты:

Говядина — 1,5 кг
Репчатый лук — 6 шт.
Гранатовый сок — 400 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук — кольцами. Мясо натрите солью и черным перцем, добавьте лук, залейте гранатовым соком, перемешайте и держите в прохладном месте 6 часов. Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом

Ингредиенты:

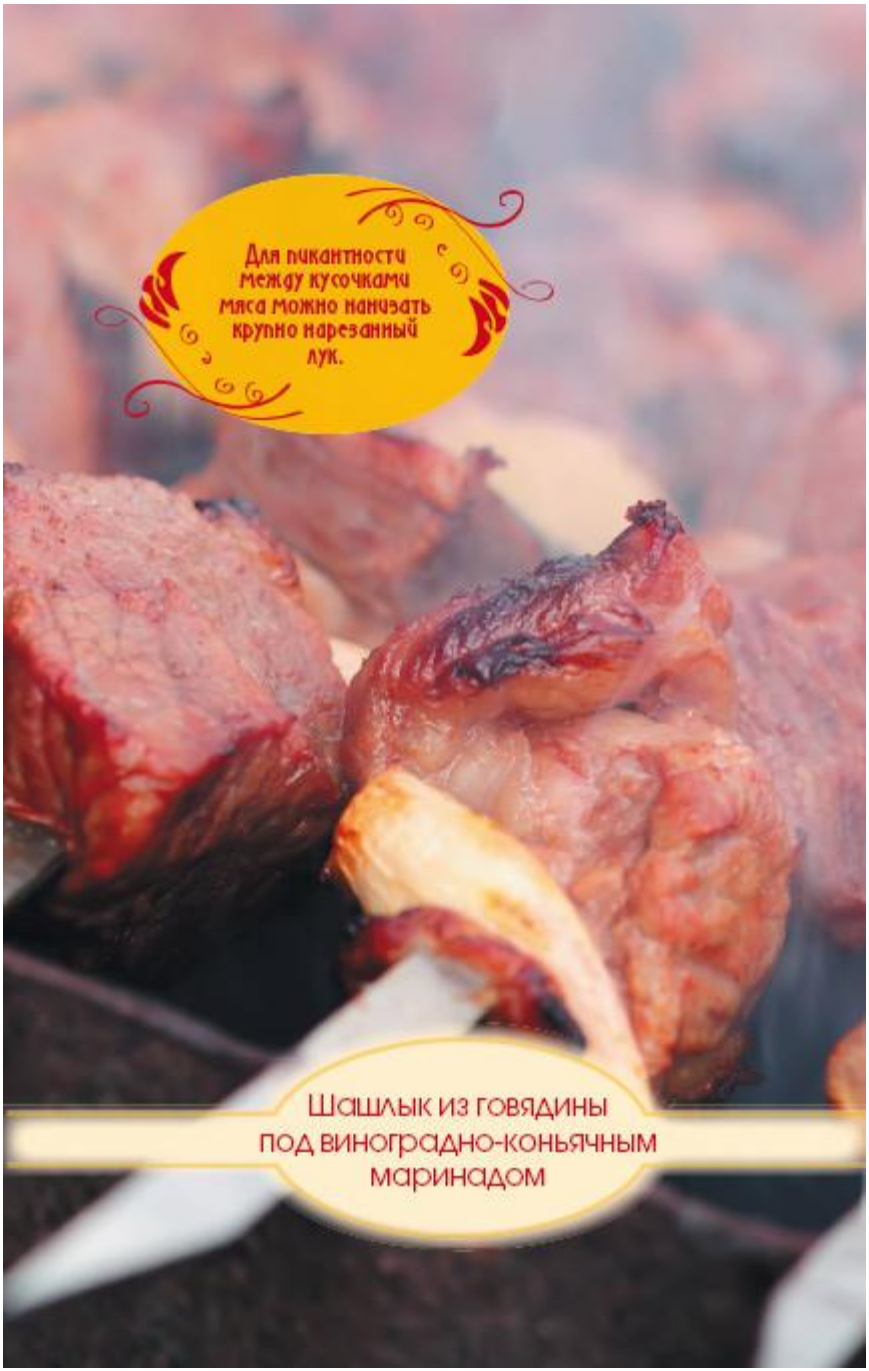
Говядина (с косточкой) — 1,5 кг
Растительное масло — 50 мл
Виноградный сок — 200 мл
Коньяк — 50 мл
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Виноградный сок соедините с растительным маслом, влейте коньяк и тщательно все перемешайте.

Говядину нарежьте порционными кусочками так, чтобы в

каждом из них было по косточке, выложите их в эмалированную емкость, посолите, поперчите, залейте полученным маринадом, перемешайте и держите в прохладном месте 7 часов. Готовое мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.


Для пикантности между кусочками мяса можно нанизать крупно нарезанный лук.
Шашлык из говядины под виноградно-коньячным маринадом

Шашлык из говядины и свинины

Ингредиенты:
Говядина — 600 г
Свинина — 600 г
Копченое сало — 200 г
Репчатый лук — 5 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо нарежьте порционными кусочками, хорошо отбейте и натрите солью и черным перцем.

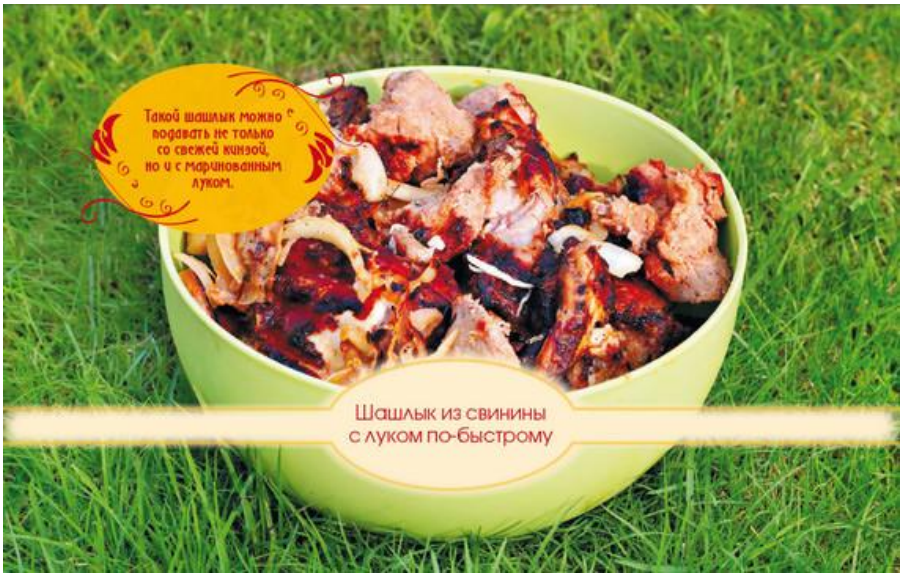
Сало нарежьте ломтиками, лук — кольцами.

Соедините говядину, свинину и сало, посолите, сверху выложите лук, накройте крышкой, положите на нее груз и оставьте на 1,5 часа. Маринованное мясо нанижите на шампуры, чередуя с салом и луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой.

Шашлык из свинины с луком по-быстрому

Ингредиенты:
Свинина — 1,5 кг
Репчатый лук — 6 шт.
Кинза — 0,5 пучка
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления
Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками, лук нашинкуйте. В емкость слоями выложите лук, специи, соль, свинину и снова лук (мясо не должно быть видно) и оставьте, как минимум, на 35 минут. Затем кусочки свинины нанижите на шампуры и жарьте над углями. Перед подачей на стол посыпьте измельченной кинзой.



Шашлык из свинины с майонезом и пивом

Ингредиенты:
Свинина — 1,5 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Томатный соус — 200 г
Майонез — 200 г
Светлое пиво — 500 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте нашинкованный лук, посолите, поперчите, заправьте майонезом (150 г), тщательно перемешайте и поставьте в прохладном месте 4 часа.

Влейте пиво, еще раз перемешайте и оставьте на 25–30 минут.

Мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Маринованный лук слегка обжарьте, смешайте с оставшимся майонезом и томатным соусом и подайте на стол вместе с готовым шашлыком.

Шашлык из свинины с минеральной водой

Ингредиенты:

Свинина — 2 кг

Репчатый лук — 5 шт.

Минеральная вода — 500 мл

Оливковое масло — 50 мл

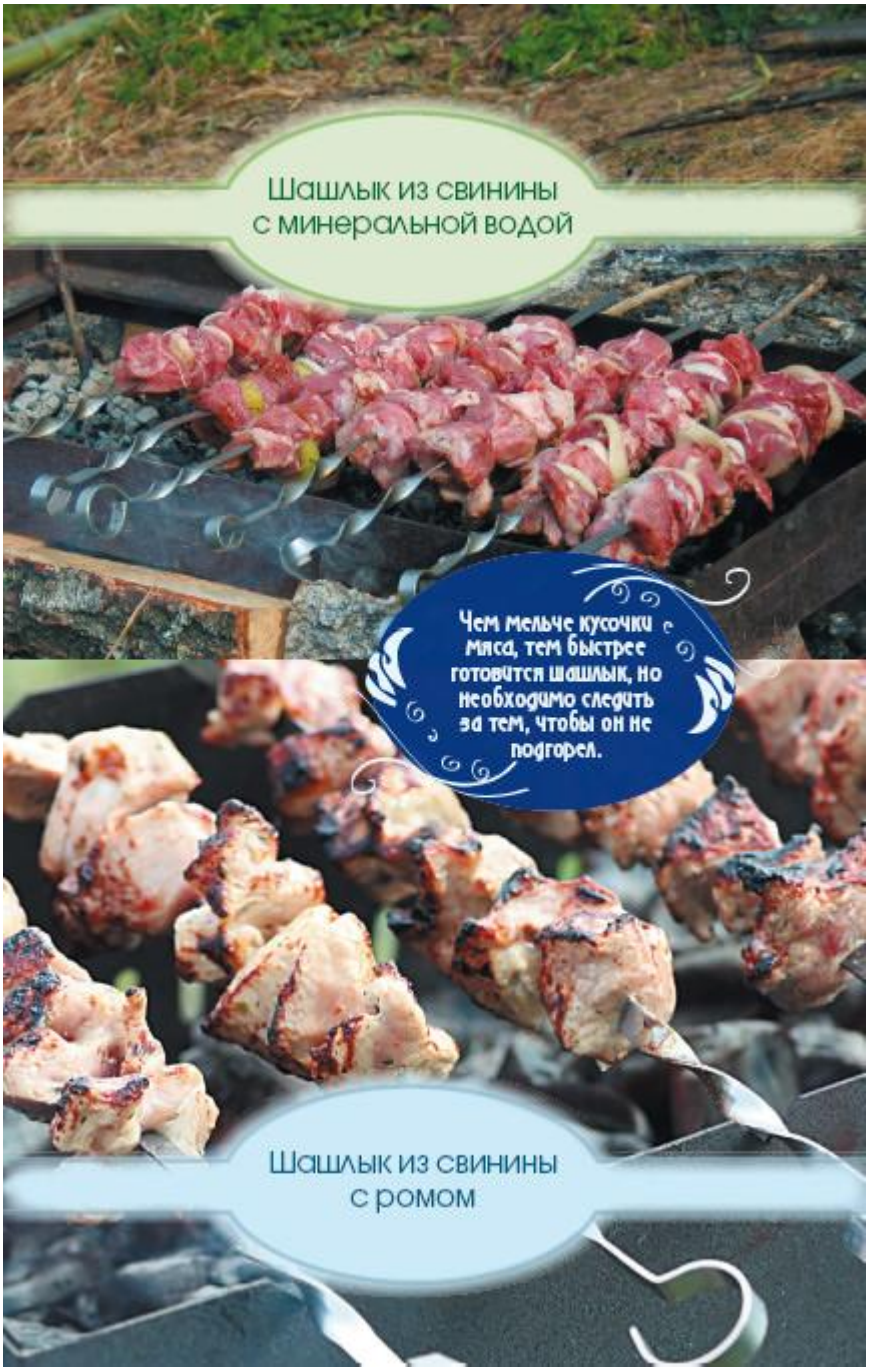
Соль и специи для свинины по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук — крупными кольцами.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, посыпьте солью и специями, перемешайте, залейте минеральной водой так, чтобы она немного покрывала мясо, и оставьте на 4 часа.

Затем добавьте оливковое масло и держите в прохладном месте еще 1 час.


Шашлык из свинины
с минеральной водой
Чем мельче кусочки мяса, тем быстрее готовится шашлык, но необходимо следить за тем, чтобы он не подгорел.
Шашлык из свинины
с ромом

Шашлык из свинины с белым втном

Ингредиенты:
Свинина с салом по краю — 2 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Лимоны — 2 шт.
Белое сухое вино — 500 мл
Столовый уксус — 100 мл
Сахар, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо отделите от сала, после чего нарежьте небольшими кусочками одинакового размера.

Лук нарежьте кольцами средней толщины, а лимон — дольками.

Подготовленные ингредиенты выложите в эмалированную емкость, добавьте сахар, соль и черный перец, влейте уксус и вино, тщательно все перемешайте, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 6 часов.

После этого мясо плотно нанижите на шампуры, чередуя с салом, луком и дольками лимона, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с белым вином и сельдереем

Ингредиенты:
Свинина — 1,5 кг
Белое сухое вино — 500 мл
Зелень сельдерея — 2 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками.

Зелень сельдерея измельчите в блендере, добавьте вино, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Полученным маринадом залейте мясо и поставьте его в прохладное место на 6 часов, после чего нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с ромом

Ингредиенты:
Свинина (вырезка) — 1,5 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Ром — 150 мл

Вода — 200 мл
Майонез — 150 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Свинину нарежьте порционными кусочками, лук — крупными кольцами, выложите их в эмалированную емкость, посолите, пересыпьте специями, залейте ромом, водой и оставьте на 2 часа.

Затем добавьте майонез, перемешайте и держите свинину в прохладном месте еще 1 час. Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями.

Шашлык из свинины с яблочным соком

Ингредиенты:

Свинина (шейка или лопатка) — 2 кг
Помидоры — 10 шт.
Репчатый лук — 6 шт.
Яблочный сок — 300 мл
Гвоздика — 3 звездочки
Базилик — 1 пучок
Зелень петрушки — 1 пучок
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусками, натерев каждый небольшим количеством соли.

Зелень мелко нарубите, добавьте нашинкованный лук, гвоздику, поперчите, залейте яблочным соком и тщательно перемешайте.

Выложите мясо в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте на 4 часа.

Готовую свинину нанижите на шампуры, чередуя с нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая водой. При этом расстояние между ними и мясом должно быть 3–4 см.

Шашлык из свинины по-корейски

Ингредиенты:

Свинина — 1,5 кг
Огурцы — 3 шт.
Коричневый сахар — 100 г
Вишневый сок — 100 мл
Соевый соус — 100 мл
Устричный соус — 100 мл
Оливковое масло — 50 мл
Морская соль — 10 г

Способ приготовления

Свинину хорошо промойте и нарежьте крупными кусками.

Сахар растворите в 5 столовых ложках теплой воды, добавьте вишневый сок, соевый и устричный соусы, оливковое масло, всыпьте морскую соль и хорошо все перемешайте. Полученным маринадом залейте мясо и держите в прохладном месте 12 часов.

Затем нанижите куски свинины на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом. Готовое мясо снимите с шампуров, нарежьте маленькими кусочками и выложите на блюдо вместе с нарубленными огурцами.

Шашлык из свинины со специями

Ингредиенты:

Свинина — 1,5 кг
Лимон — 1 шт.
Растительное масло — 80 мл
Измельченный базилик — 20 г
Тертый корень имбиря — 15 г
Молотый мускатный орех — 7 г
Кориандр — 5 г
Молотая корица — 5 г
Молотый тмин — 4 г
Лавровый лист — 3 шт.
Красный молотый перец — 4 г
Черный молотый перец — 4 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лавровый лист измельчите, добавьте остальные специи и базилик, влейте растительное масло и тщательно перемешайте.

Свинину нарежьте порционными кусочками, положите в эмалированную емкость, добавьте полученный маринад, хорошо

перемешайте, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 11–12 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры и зажарьте над углями. Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте ломтиками лимона.

Шашлык из баранины с чесноком, луком и зеленью

Ингредиенты:
Баранина (мякоть) — 2 кг
Репчатый лук — 8 шт.
Чеснок — 1 головка
Лимонный сок — 80 мл
Базилик — 0,5 пучка
Эстрагон — 0,5 пучка
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинкуйте, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Зелень петрушки и укропа, базилик и эстрагон мелко нарубите.

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, добавьте лук и чеснок, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 12–14 часов.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте измельченной зеленью.

Шашлык из баранины с помидорами

Ингредиенты:
Баранина (мякоть задней ноги) — 1,5 кг
Репчатый лук — 8 шт.
Помидоры — 6 шт.
Лимон — 1 шт.
Курдючное сало — 120 г
Ткемали — 30 г
Столовый уксус — 20 мл
Вода — 200 мл
Зелень петрушки — 2 пучка

Сушеный барбарис — 20 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нарежьте кольцами, добавьте уксус и воду и перемешайте.

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками, затем посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и накройте крышкой. Придавите сверху небольшим грузом и держите в прохладном месте 5 часов.

После этого мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, смажьте растопленным курдючным салом и жарьте на углях до готовности.

Готовый шашлык посыпьте измельченным барбарисом, украсьте кружками лимона и помидоров.

Подайте с соусом ткемали и измельченной зеленью петрушки.

Шашлык из баранины с цукини

Ингредиенты:

Баранина (мякоть задней ноги) — 2 кг
Цукини — 3 шт.
Зелень укропа — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте крупными кусками и натрите солью. Цукини помойте, нарежьте кружочками средней толщины и посолите.

Подготовленные ингредиенты нанижите на шампуры, чередуя мясо и цукини, и жарьте над углями в течение 10–15 минут. После этого немного остудите баранину, снимите с шампуров и выложите на блюдо, сверху украсьте цукини, посыпьте нашинкованной зеленью укропа и подайте на стол.

Шашлык из баранины с газированной водой

Ингредиенты:

Баранина — 1,5 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Базилик — 1 пучок

Зелень петрушки — 0,5 пучка
Газированная вода — 300 мл
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промойте и нарежьте порционными кусочками. Лук очистите и нашинкуйте. Зелень петрушки и базилик промойте, слегка обсушите с помощью салфетки и нарубите. Мясо натрите красным и черным перцем, выложите в эмалированную емкость, добавьте лук и зелень, залейте минеральной водой, перемешайте и держите в прохладном месте 12 часов.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, посолите и жарьте над углями.

Шашлык из баранины, маринованной в кефире

Ингредиенты:
Баранина — 2 кг
Кефир — 1 л
Яблочный сок — 250 мл
Чеснок — 5 зубчиков
Шашлычный соус — 150 мл
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте кусочками среднего размера, залейте кефиром и оставьте на 2 часа. После этого жидкость слейте, мясо посолите, посыпьте специями, добавьте измельченный чеснок, перемешайте и держите в прохладном месте 4 часа.

Затем влейте яблочный сок и оставьте еще на 2 часа.

Маринованную баранину нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык подайте на стол с шашлычным соусом.

Шашлык из баранины по-румынски

Ингредиенты:
Баранина (корейка) — 2 кг
Баклажаны — 6 шт.
Оливковое масло — 200 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и поперчите.

Баклажаны помойте, сделайте надрезы посредине вдоль и оставьте на 25–30 минут. После того как начнет выделяться сок, осторожно выжмите его, а затем посолите и поперчите надрезы.

Кусочки баранины аккуратно поместите в баклажаны и нанижите их на шампуры так, чтобы те соединили края надрезов. Жарьте их над углями, периодически смазывая оливковым маслом.

Шашлык из баранины по-индийски

Ингредиенты:

Баранина — 1,5 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Морковь — 2 шт.
Яйца — 4 шт.
Кислое молоко — 300 мл
Оливковое масло — 100 мл
Зира — 10 г
Молотый мускатный орех — 10 г
Кардамон — 8 г
Молотая корица — 5 г
Карри — 5 г
Гвоздика — 2–3 звездочки
Соль по вкусу

Способ приготовления

В кислое молоко добавьте мускатный орех и соль, тщательно перемешайте.

Баранину нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом и оставьте на 4 часа.

После этого мясо переложите в глиняную емкость, добавьте 2 головки измельченного лука, влейте 50 мл оливкового масла и такое же количество воды, посыпьте зирой и держите на слабом огне до тех пор, пока объем жидкости не уменьшится в 2 раза.

Затем добавьте кардамон, корицу и гвоздику, тщательно перемешайте и тушите в течение 5 минут.

Морковь и отваренные вкрутую яйца нарежьте кружками, а оставшийся лук — кольцами. Баранину нанижите на шампуры, чередуя с луком, морковью и яйцом, полейте оставшимся оливковым маслом и дайте ему стечь, после чего посыпьте карри

и жарьте над углями.

Шашлык из баранины по-казахски с базиликом

Ингредиенты:
Баранина (грудинка) — 2 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Чеснок — 8 зубчиков
Базилик — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Грудинку разрубите вдоль ребер на крупные куски шириной 12–14 см, нанижите на шампуры и слегка обжарьте над углями.

Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, посолите, поперчите и оставьте на 30 минут.

Мясо на шампурах натрите полученной смесью и жарьте над углями до готовности. Перед подачей на стол шашлык нарежьте небольшими ломтиками и посыпьте мелкорубленым базиликом.

Шашлык из баранины по-ирански

Ингредиенты:
Баранина (мякоть задней ноги) — 2 кг
Шпик — 500 г
Томатный соус — 150 мл
Айран — 1,5 л
3 %-ный уксус — 50 мл
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Лавровый лист — 5–6 шт.
Измельченный острый перец — 5 г
Майоран — 5 г
Тимьян — 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Баранину нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте раскрошенный лавровый лист, острый перец, тимьян и майоран, посолите, залейте айраном, предварительно смешанным с уксусом, и держите в прохладном месте 12 часов.

После этого мясо вместе с маринадом тушите на слабом огне

до полуготовности.

Шпик нарежьте тонкими длинными ломтиками, заверните в них кусочки баранины, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленой зеленью и подайте на стол с томатным соусом, добавив в него значительное количество черного молотого перца.

Шашлык из баранины по-узбекски

Ингредиенты:
Баранина — 2 кг
Репчатый лук — 9 шт.
Курдючное сало — 250 г
Мука — 50 г
Столовый уксус — 50 мл
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки — 1 пучок
Зелень укропа — 1 пучок
Анис — 10 г
Красный молотый перец — 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину и курдючное сало нарежьте небольшими кусочками, 5 головок лука — кольцами.

Оставшийся лук нашинкуйте, добавьте анис, поперчите, залейте уксусом и тщательно перемешайте.

Мясо посолите, соедините с луком, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 5 часов.

После этого баранину нанижите на шампуры, чередуя с луком и кусочками сала, посыпьте мукой и жарьте над углями. Готовый шашлык выложите на большое блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык из баранины по-киргизски

Ингредиенты:
Баранина — 2 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Чеснок — 5 зубчиков

Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Специи для баранины — 10 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и чеснок нашинкуйте, добавьте измельченную зелень и специи, посолите и перемешивайте до образования однородной массы.

Баранину нарежьте длинными тонкими ломтиками, выложите на каждый из них немного полученной начинки, сверните рулетом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык слегка присолите и поперчите.

Шашлык из баранины по-башкирски

Ингредиенты:

Баранина (мякоть задней ноги) — 2 кг
Репчатый лук — 8 шт.
Виноградный сок — 300 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Баранину нарежьте порционными кусочками, посолите и посыпьте специями.

Лук очистите и нарежьте кольцами средней толщины.

Мясо нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, периодически сбрызгивая виноградным соком.

Готовый шашлык нарежьте тонкими ломтиками и посыпьте мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Блюда из мясопродуктов

Шашлык из говяжьей печени со свиным салом

Ингредиенты:
Говяжья печень — 1 кг
Помидоры — 7 шт.
Свиное сало — 150 г
Майонез — 100 г
Горчица — 20 г
Измельченный базилик — 25 г

Способ приготовления
Печень промойте, нарежьте порционными кусочками, посыпьте измельченным базиликом, заправьте майонезом, хорошо все перемешайте и оставьте на 3 часа. Помидоры нарежьте кружочками, а сало — длинными полосками.

Ломтики сала смажьте горчицей, оберните ими кусочки печени, нанижите на шампуры, чередуя с помидорами, и жарьте над углями.

Шашлык из говяжьего сердца под чесночным маринадом

Ингредиенты:
Говяжье сердце — 1 кг
Сладкий перец — 2 шт.
Острый перец — 2 стручка
Репчатый лук — 2 шт.
Чеснок — 5 зубчиков
Оливковое масло — 100 мл
Столовый уксус — 50 мл
Лимонный сок — 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Стручки острого перца измельчите. Сладкий перец очистите от семян и нарубите. Подготовленные ингредиенты соедините, влейте 20 мл уксуса, посолите и перемешайте.

Говяжье сердце нарежьте кубиками небольшого размера, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 12 часов.

Лук нарежьте тонкими кольцами, добавьте оливковое масло, свежеотжатый лимонный сок, оставшийся уксус и хорошо перемешайте. Подготовленное мясо нанижите на деревянные шпажки и обжарьте над углями. Горячий шашлык подайте на стол, полив луковым соусом и украсив кольцами лука.

Шашлык из телячьей печени с курдючным салом

Ингредиенты:
Телячья печень — 1 кг
Курдючное сало — 500 г
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Печень хорошо промойте, удалите пленку и нарежьте небольшими кубиками, а курдючное сало — маленькими квадратиками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промойте, обсушите на салфетке и нашинкуйте.

Подготовленную печень нанижите на шампуры, чередуя с салом, и жарьте над углями, периодически поливая подсоленной водой (1 чайная ложка соли на 100 мл воды). Готовый шашлык перед подачей на стол поперчите и посыпьте зеленью.

Шашлык из телячьих почек и печени

Ингредиенты:
Телячьи почки — 500 г
Телячья печень — 500 г
Репчатый лук — 4 шт.
Помидоры — 5 шт.
Красное сухое вино — 500 мл
Оливковое масло — 50 мл
Зелень петрушки и укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления
Почки, предварительно вымоченные в воде в течение

нескольких часов, и печень промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте вином и оставьте на 2 часа. Лук и помидоры нарежьте кружками средней толщины.

Маринованные почки и печень слегка обсушите на салфетке, нанижите на шампуры, чередуя с луком и помидорами, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями. Перед подачей на стол готовый шашлык снимите с шампуров, посолите, поперчите и посыпьте мелкорубленой зеленью.

Шашлык из свиных ребер с лимонным соком

Ингредиенты Свиные ребра — 2 кг Репчатый лук — 3 шт.

Майонез — 200 г Лимонный сок — 150 мл Зелень петрушки — 0,5 пучка Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте и разрежьте так, чтобы в каждом куске было по 2–3 ребра, тогда оно лучше будет держаться на шампурах.

Лук нарежьте кольцами, добавьте лимонный сок, майонез, посолите, поперчите и хорошо все перемешайте.

Ребрышки выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накроите крышкой, поместите сверху небольшой груз и оставьте в прохладном месте на 2 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Шашлык из бараньих почек с помидорами и яблоками

Ингредиенты:

Бараньи почки — 1,5 кг
Помидоры — 6 шт.
Яблоки — 3 шт.
Яблочный уксус — 50 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи почки замочите на 5 часов в воде, затем хорошо промойте, очистите от пленок, нарежьте порционными кусочками, натрите солью и черным перцем, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовое мясо снимите с шампуров, сбрызните уксусом и

посыпьте измельченной зеленью укропа.

Помидоры и яблоки нарежьте кружочками, нанижите на шампуры, слегка обжарьте над углями и подайте к шашлыку.

Шашлык из бараньего ливера

Ингредиенты:

Печень — 500 г
Сердце — 500 г
Легкое — 500 г
Нутряное баранье сало — 250 г
Зеленый лук — 1 пучок
Базилик — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баранье сало нарежьте тонкими длинными ломтиками.

Печень, сердце и легкое хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, нанижите на шампуры и жарьте над углями около 6–7 минут.

После этого каждый кусочек заверните в ломтик бараньего сала, снова нанижите на шампур и доведите над углями до готовности.

Перед подачей на стол шашлык посыпьте нашинкованным зеленым луком и базиликом.

Блюда из птицы

Шашлык из курицы с абрикосами и чесноком

Ингредиенты:
Мясо курицы — 2 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Чеснок — 6 зубчиков
Абрикосы без косточек — 250 г
Оливковое масло — 50 мл
Томатный соус — 100 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо курицы вымойте и нарежьте порционными кусочками. Лук измельчите, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, тщательно размятые абрикосы, масло и тщательно перемешайте.

Полученной массой натрите кусочки птицы и держите в прохладном месте 1,5 часа. Маринованное мясо посолите, поперчите, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте с томатным соусом и мелкорубленой зеленью укропа.

Шашлык из куриных окорочков со сметаной

Ингредиенты:
Куриные окорочка — 5 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Чеснок — 5 зубчиков
Сметана — 200 г
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Каждый окорочок разрубите на 3 части. Лук нарежьте кольцами, добавьте натертый на мелкой терке чеснок, сметану, специи, посолите и хорошо все перемешайте.

Мясо птицы соедините с полученным маринадом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и держите в прохладном месте 7 часов. Затем нанижите его на шампуры и

жарьте над углями.

Шашлык из филе индейки с апельсиновым джемом

Ингредиенты:
Филе индейки — 1 кг
Сладкий перец — 3 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Апельсиновый джем — 70 г
Сахар — 20 г
Оливковое масло — 50 мл
Томатный соус — 50 г

Способ приготовления
Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте апельсиновый джем, сахар, томатный соус, оливковое масло и тщательно перемешайте.

В полученный маринад положите нарезанное порционными кусочками филе индейки и оставьте в прохладном месте на 4 часа.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры, чередуя со сладким перцем, нарезанным ломтиками, и жарьте над углями.

Шашлык из филе индейки с зеленью и базиликом

Ингредиенты:
Филе индейки — 1 кг
Репчатый лук — 3 шт.
Сладкий перец — 3 шт.
Сметана — 50 г
Томатный соус — 100 г
Растительное масло — 50 мл
Зелень укропа — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Специи по вкусу

Способ приготовления
Филе индейки нарежьте порционными кусочками, лук — кольцами, сладкий перец — ломтиками.

Сметану соедините с томатным соусом и специями, влейте масло и тщательно перемешайте.

Мясо залейте полученным маринадом и оставьте в

прохладном месте на 4 часа.

Кусочки индейки нанижите на шампуры, чередуя с луком и сладким перцем, и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол посыпьте мелко рубленной зеленью укропа и базилика.

Шашлык из филе утки с апельсином

Ингредиенты:
Филе утки — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Апельсин — 1 шт.
Яблочный сок — 300 мл
Столовый уксус — 30 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе утки нарежьте порционными кусочками, натрите солью и красным перцем, выложите в эмалированную емкость, добавьте нарезанный кольцами лук, сбрызните уксусом, накройте крышкой, положите сверху небольшой груз и оставьте на 1,5 часа.

Маринованное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая яблочным соком.

Готовый шашлык подайте на стол с нарезанным кружочками апельсином, кольцами лука и зеленью укропа.

Шашлык из рябчиков с клюквой и помидорами

Ингредиенты:
Рябчики — 4 тушки
Помидоры — 3 шт.
Клюква — 500 г
Сало — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Оливковое масло — 100 мл
Сахар — 30 г
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки рябчиков ощипайте, выпотрошите, тщательно

промойте, положите внутрь каждой из них немного сливочного масла, сахара и клюквы, после чего скрепите брюшко деревянными шпажками или зашейте его крепкой ниткой.

Нашпигуйте рябчиков салом, смажьте оливковым маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык перед подачей на стол украсьте помидорами, нарезанными кружочками, и рубленой зеленью петрушки и укропа.

Шашлык из куропаток с салом

Ингредиенты:
Куропатки — 5 тушек
Лимоны — 3 шт.
Сало — 250 г
Сливочное масло — 150 г
Кинза — 1 пучок
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки куропаток ощипайте, выпотрошите, промойте, натрите солью и белым перцем и оставьте на 30 минут.

Лимон нарежьте тонкими кружочками, сало — тонкими ломтиками и обложите ими подготовленное мясо.

Куропатки заверните в пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык выньте из бумаги и выложите на блюдо, посыпав мелкорубленой кинзой.

Шашлык из перепелок с топленым маслом

Ингредиенты:
Перепелки — 4 тушки
Топленое масло — 500 г
Толченый миндаль — 40 г
Мука — 150 г
Зеленый лук — 0,5 пучка
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушки перепелок ощипайте, выпотрошите, хорошо промойте, залейте подсоленной водой и оставьте на 20–25 минут. После

этого снимите с них кожу, опустите их на 15 секунд в растопленное масло, затем выньте, посыпьте белым перцем, толченым миндалем и обваляйте в муке.

Подготовленное мясо нанижите на шампуры и жарьте над углями. Когда из него начнет выделяться сок, периодически посыпайте его мукой. Готовый шашлык выложите на блюдо и посыпьте нарубленным зеленым луком.

Шашлык из куриной печени с томатным соком

Ингредиенты:
Куриная печень — 1,5 кг
Репчатый лук — 8 шт.
Помидоры — 6 шт.
Томатный сок — 500 мл
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Тимьян, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриную печень промойте, смешайте с черным перцем, солью, тимьяном, нарезанным кольцами луком, залейте томатным соком и оставьте на 2 часа. После этого кусочки печени нанижите на шампуры, чередуя с луком и нарезанными кружками помидорами, и жарьте над углями, периодически поливая маринадом.

Готовый шашлык посыпьте измельченной зеленью.

Шашлык из гусиной печени с луком

Ингредиенты:
Гусиная печень — 1,5 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Копченое сало — 500 г
Зеленый лук — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень промойте и нарежьте порционными кусочками, сало — тонкими ломтиками, лук — кольцами. Зеленый лук и зелень петрушки мелко нарубите.

Затем печень нанижите на шампуры, чередуя с луком и

салом, и жарьте над углями. За несколько минут до готовности посолите и поперчите. Горячий шашлык перед подачей на стол посыпьте зеленью.

Шашлык из утиных желудков с луком

Ингредиенты:
Утиные желудки — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Апельсиновый сок — 250 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Утиные желудочки хорошо очистите, промойте, слегка подсушите, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите, добавьте нарезанный кольцами лук, залейте апельсиновым соком и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные желудочки нанижите на шампуры, чередуя с луком, и жарьте над углями, регулярно переворачивая.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Шашлык из речной рыбы с молоком

Ингредиенты:
Филе сома — 500 г
Филе щуки — 500 г
Филе налима — 500 г
Сметана — 250 г
Молоко — 300 мл
Базилик — 0,5 пучка
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Филе рыбы нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень, залейте молоком, перемешайте и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованную рыбу нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол со сметаной.

Шашлык из речной рыбы со шпиком

Ингредиенты:
Филе речной рыбы — 2 кг
Репчатый лук — 7 шт.
Шпик — 150 г
Томатный соус — 150 г
Белое сухое вино — 250 мл
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Лук нарежьте кольцами, опустите в вино, посолите, поперчите и перемешайте.

Филе рыбы нарежьте порционными кусочками, добавьте полученный маринад и держите в прохладном месте 2,5 часа.

После этого рыбу нанижите на деревянные шпажки, чередуя с нарезанным кусочками шпиком и кольцами лука. Обжарьте над углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовый шашлык посыпьте рубленой зеленью и подайте на стол с томатным соусом.

Шашлык из судака с копченым салом

Ингредиенты:
Филе судака — 1,5 кг
Сало — 500 г
Томатный сок — 250 мл
Зелень петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Филе судака промойте, нарежьте порционными кусочками, натрите солью и черным перцем и оставьте на 40 минут.

Сало нарежьте длинными тонкими ломтиками, заверните в них подготовленные кусочки рыбы, нанижите на шампуры и жарьте над углями, периодически сбрызгивая томатным соком.

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленой зеленью петрушки.

Шашлык из трески и скумбрии

Ингредиенты:
Филе трески — 700 г
Филе скумбрии — 500 г
Лимонный сок — 300 мл
Сметана — 250 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Филе трески и скумбрии нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, добавьте измельченную зелень кинзы и петрушки, хорошо перемешайте.

Затем залейте лимонным соком и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные кусочки рыбы нанижите на шампуры, обильно смажьте сметаной и жарьте над углями.

Шашлык из зубатки с соусом тартар

Ингредиенты:
Филе зубатки — 1 кг
Репчатый лук — 2 шт.
Шпик — 200 г
Оливковое масло — 50 мл
Соус тартар — 200 мл
Лимонный сок — 150 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе зубатки промойте, нарежьте длинными тонкими полосками, посолите и сбрызните лимонным соком, затем с одной стороны обильно смажьте соусом тартар, посыпьте очень мелко нарубленным луком и нашинкованной зеленью.

После этого сверните их в рулетики, закрепите деревянной шпажкой, нанижите на шампуры, чередуя с нарезанным ломтиками шпиком, посолите, поперчите, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями.

Готовый шашлык сбрызните оставшимся лимонным соком.

Шашлык из филе сига

Ингредиенты:
Филе сига — 1 кг
Помидоры — 4 шт.
Сок лайма — 150 мл
Томатный соус — 200 мл
Зеленый лук — 1 пучок
Базилик — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе сига промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, сбрызните соком лайма и держите в прохладном месте 3 часа.

Маринованное филе нанижите на шампуры, обильно смажьте томатным соусом и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте измельченным зеленым луком и базиликом, подайте с нарезанными ломтиками помидорами.

Шашлык из горбуши с репчатым луком

Ингредиенты:
Филе горбуши — 1 кг
Лимон — 1 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Соевый соус — 80 мл
Красное столовое вино — 200 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Зелень петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе горбуши промойте и нарежьте порционными кусками. Лимон нарежьте тонкими ломтиками, лук — кольцами, соедините с измельченным укропом, залейте вином, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Филе рыбы выложите в эмалированную емкость, влейте полученный маринад и оставьте на 1 час.

После этого нанижите кусочки горбуши на шампуры, чередуя с кольцами лука, и жарьте над углями.

Готовый шашлык подайте с соевым соусом и рубленой зеленью петрушки.

Шашлык из тунца с овощами и сыром

Ингредиенты:
Филе тунца — 1,5 кг
Баклажаны — 3 шт.
Сладкие перцы — 3 шт.
Сыр твердых сортов — 350 г
Белое сухое вино — 150 мл
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы промойте, сбрызните вином и нарежьте порционными кусочками.

Сладкий перец и баклажаны очистите от семян и нарежьте небольшими ломтиками. Кусочки рыбы нанижите на деревянные шпажки, чередуя с овощами, посолите, поперчите и жарьте над углями. Г отовый шашлык выложите на плоское блюдо и посыпьте тертым сыром.

Шашлык из морского окуня со сметаной

Ингредиенты:
Филе морского окуня — 1,5 кг
Репчатый лук — 3 шт.
Сметана — 100 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Филе окуня нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, смажьте сметаной и оставьте на 1 час.

Подготовленную рыбу нанижите на шампуры и жарьте над углями. Готовый шашлык подайте на стол с нарезанным тонкими кольцами луком.

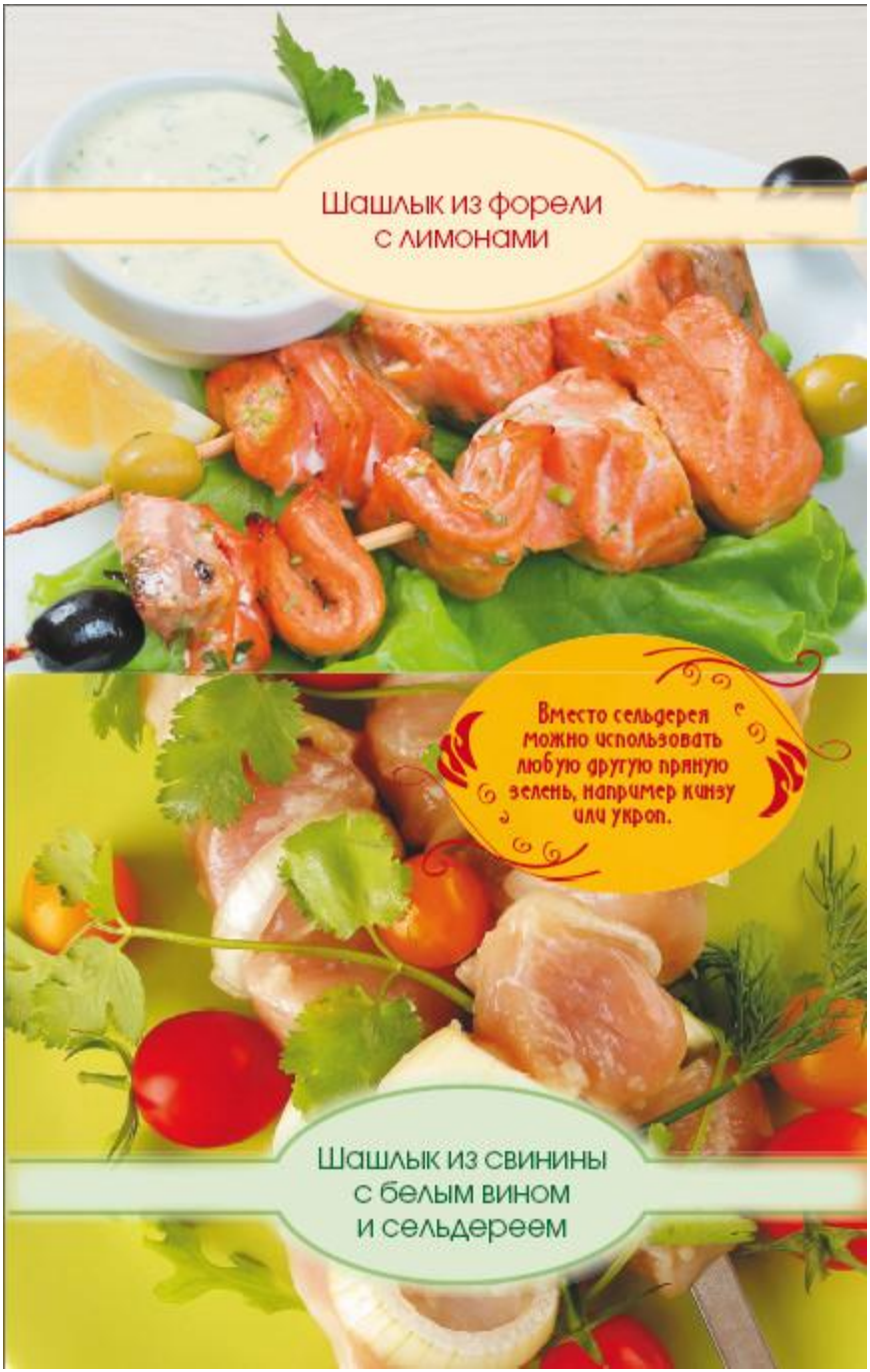
Шашлык из форели с лимонами

Ингредиенты:
Филе форели — 1,5 кг
Репчатый лук — 1 шт.
Лимоны — 2 шт.
Лимонный сок — 50 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Филе форели нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите и держите в прохладном месте 1,5–2 часа.

Затем нанижите рыбу на деревянные шпажки, натертые луком, и жарьте над углями 5 минут, после чего сбрызните лимонным соком и доведите до готовности.

Шашлык посыпьте рубленой зеленью петрушки. Украсьте его кружочками лимона и веточками базилика.


Шашлык из форели
с лимонами
Вместо сельдерея можно использовать любую другую пряную зелень, например кинзу или укроп.
Шашлык из свинины
с белым вином
и сельдереем

Шашлык из белуги

Ингредиенты:
Филе белуги — 1,5 кг
Яблоки — 3 шт.
Чеснок — 6 зубчиков
Острый перец — 2 стручка
Апельсиновый сок — 200 мл
Лимонная цедра — 80 г
Оливковое масло — 50 мл
Зеленый лук — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте измельченную лимонную цедру, оливковое масло, апельсиновый сок, нашинкованный острый перец, посолите и хорошо перемешайте.

Белугу нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, соедините с полученным маринадом и оставьте в прохладном месте на 1 час.

После этого нанижите рыбу на шампуры и жарьте над углями.

Готовый шашлык посыпьте рубленой зеленью и подайте со слегка обжаренными на углях ломтиками яблок.

Шашлык из осетра

Ингредиенты:
Филе осетра — 2,5 кг
Яблоки — 6 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Лимоны — 2 шт.
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, добавьте измельченный лук (3 шт.), накроите крышкой, положите сверху небольшой груз и оставьте на 30 минут. Маринованное мясо нанижите на шампуры, чередуя с кружками яблок, и жарьте над углями в течение 15 минут.

Готовый шашлык выложите на блюдо, украсьте оставшимся луком, нарезанным кольцами, дольками лимонов и обильно посыпьте нашинкованной зеленью.

Шашлык из королевских креветок с беконом и сметанным соусом

Ингредиенты:
Королевские креветки — 0,5 кг
Бекон — 500 г
Сметана — 150 г
Мед — 100 г
Оливковое масло — 150 мл
Апельсиновый сок — 100 мл
Черный молотый перец по вкусу

Способ приготовления
Бекон нарежьте тонкими длинными кусочками. Креветки промойте, очистите, заверните в ломтики бекона, натрите черным перцем, нанижите на шампуры и жарьте над углями по 4 минуты с каждой стороны.

Приготовьте соус: мед соедините со сметаной, влейте оливковое масло и апельсиновый сок, хорошо взбейте с помощью миксера.

Готовый шашлык подайте на стол с полученным соусом.

Шашлык из креветок с соком лайма

Ингредиенты:
Креветки — 500 г
Лимон — 1 шт.
Сметана — 200 г
Сок лайма — 100 мл
Растительное масло — 50 мл
Листовой салат — 1 пучок
Специи по вкусу

Способ приготовления
Сметану соедините с растительным маслом, соком лайма, всыпьте специи и тщательно перемешайте.

Креветки очистите, выложите в эмалированную емкость, добавьте полученный маринад и держите в прохладном месте 45

минут.

Затем нанижите их на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, и жарьте над углями по 3 минуты с каждой стороны.

Готовые креветки выложите на блюдо, выстеленное листьями салата, и украсьте кружками лимона.

Шашлык из тигровых креветок с соевым соусом

Ингредиенты:
Тигровые креветки — 30 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Острый перец — 1 стручок
Гранатовый сок — 100 мл
Соевый соус — 50 мл
Коричневый сахар — 30 г
Соус тартар — 50 мл
Кунжутное масло — 40 мл
Кинза — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте измельченный острый перец, сахар, влейте соус тартар, кунжутное масло, соевый соус и гранатовый сок, тщательно перемешайте и нагревайте на слабом огне, пока сахар полностью не растворится, после чего дайте остыть.

Креветки промойте, очистите, выложите в один слой в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 8 часов.

После этого креветки нанижите на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, и жарьте над углями до появления розового оттенка (около 5 минут).

Готовый шашлык посыпьте мелкорубленой зеленью кинзы и базилика.

Шашлык из королевских креветок со специями

Ингредиенты:
Королевские креветки — 0,5 кг
Сладкий соус — 80 мл
Оливковое масло — 50 мл

Зелень укропа — 0,5 пучка
Молотый тмин — 5 г
Фенхель — 5 г
Кориандр — 5 г
Красный перец — 5 г
Кайенский перец — 5 г

Способ приготовления

Тмин, фенхель, кориандр и красный перец соедините и обжаривайте на сухой сковороде на слабом огне до тех пор, пока они немного не потемнеют. Затем переложите в ступку, всыпьте кайенский перец, разотрите в порошок, влейте сладкий соус и тщательно перемешайте.

Креветки промойте, очистите, нанижите на деревянные шпажки, предварительно вымоченные в воде, обмакните каждую в полученную смесь, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями по 5 минут с каждой стороны.

Готовое блюдо посыпьте мелкорубленой зеленью укропа.

Шашлык из кальмаров под острым маринадом

Ингредиенты:
Кальмары — 1 кг
Острый перец — 2 стручка
Апельсины — 2 шт.
Сахар — 20 г
Красное столовое вино — 50 мл
Растительное масло — 50 мл
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень черемши — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Зелень петрушки и черемши нашинкуйте, добавьте растертый острый перец, сахар, влейте красное вино, растительное масло, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Кальмары промойте, очистите, нарежьте большими длинными кусками (25–30 см), залейте полученным маринадом, накройте крышкой, положите сверху груз и держите в прохладном месте 1,5–2 часа.

После этого нанижите их на шампуры и жарьте над углями по 5 минут с каждой стороны.

Готовый шашлык посыпьте зеленым луком, украсьте дольками апельсинов и подайте на стол с теплым маринадом.

Блюда из овощей и грибов

Шашлык «Овощное ассорти»

Ингредиенты:
Картофель — 10 шт.
Баклажаны — 5 шт.
Помидоры — 5 шт.
Сладкий перец — 5 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Курдючное сало — 250 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите, помойте, осторожно проделайте в каждом клубне отверстие шампуром, аккуратно вкручивая его. Баклажаны надрежьте вдоль (но не до конца!) и немного посолите надрезы.

150 г курдючного сала мелко нарубите, посолите и начините им клубни.

Оставшееся сало нарежьте тонкими и узкими полосками и нашпигуйте ими баклажаны, затем выложите их в эмалированную емкость и оставьте на 40 минут, после чего слейте выделившийся сок.

Клубни картофеля нанижите на шампуры поперек. Баклажаны проденьте поперек одновременно 2 шампурами. Сладкий перец и помидоры нанижите на широкий шампур таким образом, чтобы их верхушки были с одной стороны.

Горячие угли обильно посыпьте солью (чтобы падающий на них жир не загорался) и поместите шампуры с овощами на мангал.

Картофель обычно жарится дольше, поэтому шампуры с ним следует вращать довольно часто, чтобы он не подгорел. Степень готовности баклажанов можно определить, если осторожно проколоть их ножом: он должен очень легко входить в мякоть. Помидоры и сладкий перец сначала следует жарить с одной стороны, пока на них не появятся темные пятна, а кожица не начнет трескаться и сходить. Потом их нужно перевернуть на другую сторону и довести до готовности.

Горячий шашлык подайте на стол, посыпав измельченной

зеленью. Кожицу с баклажанов и помидоров можно снять.

Шашлык из картофеля с помидорами

Ингредиенты:
Картофель — 10 шт.
Помидоры — 5 шт.
Свиное сало — 200 г
Томатный соус — 150 г
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень укропа — 1 пучок
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Помидоры и сало нарежьте небольшими кусочками. Зеленый лук, зелень укропа и петрушки промойте, слегка обсушите на салфетке и нашинкуйте.

Клубни картофеля очистите, помойте и опустите в кипящую воду на 3 минуты, после чего откиньте их на дуршлаг, дайте жидкости стечь, нанижите на шампуры, чередуя с салом и помидорами, и жарьте над углями.

Готовый шашлык посолите, посыпьте измельченной зеленью и подайте с томатным соусом, смешанным с черным перцем.

Шашлык из картофеля с белыми грибами

Ингредиенты:
Картофель — 10 шт.
Белые грибы — 700 г
Копченое сало — 300 г
Чеснок — 4 зубчика
Сметана — 200 г
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите от кожуры, вымойте и опустите в кипящую воду на 3 минуты, после чего откиньте на дуршлаг.

Белые грибы тщательно промойте, залейте 400 мл кипящей воды и держите на слабом огне 3–4 минуты.

Подготовленные картофель и грибы нанижите на шампуры, чередуя с ломтиками сала, и жарьте над углями.

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, соедините с нарубленным зеленым луком, добавьте сметану и тщательно перемешайте.

Готовый шашлык посолите, поперчите, полейте полученным соусом и посыпьте нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Шашлык из кабачков со сметаной

Ингредиенты:
Молодые кабачки — 3 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Свиное сало — 200 г
Сметана — 100 г
Зеленый лук — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Кабачки очистите, помойте, нарежьте кружочками средней толщины и поместите в кипящую воду на 2 минуты.

Репчатый лук нарежьте кольцами, сало — небольшими кусочками.

Подготовленные кабачки нанижите на шампуры, чередуя с луком и салом, и жарьте над углями в течение 5–6 минут.

Готовый шашлык выложите в глубокую тарелку, посолите, поперчите, полейте сметаной и посыпьте мелкорубленым зеленым луком.

Шашлык из баклажанов с беконом

Ингредиенты:
Баклажаны — 7 шт.
Бекон — 500 г
Сало — 200 г сала
Чеснок — 3 зубчика
Сметана — 100 г
Зеленый лук — 0,5 пучка
Зелень укропа и петрушки — 2 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны очистите, помойте, залейте подсоленной водой и оставьте на 30 минут.

Бекон и сало нарежьте небольшими ломтиками.

Подготовленные ингредиенты нанижите на шампуры и жарьте над углями до образования золотистой корочки.

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, соедините с нарубленным зеленым луком, добавьте сметану, поперчите и тщательно все перемешайте.

Готовый шашлык посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки, подайте на стол со сметанным соусом.

Шашлык из баклажанов с помидорами

Ингредиенты:

Баклажаны — 5 шт.
Помидоры — 4 шт.
Сладкий перец — 3 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте полосками, натрите чесноком, предварительно пропущенным через чеснокодавилку, слегка посолите, поперчите и сверните рулетом.

Сладкий перец нарежьте кольцами, а помидоры — кружками средней толщины. Подготовленные овощи нанижите на шампуры и жарьте над углями, после чего посыпьте мелко рубленой зеленью укропа и подайте на стол.

Барбекю

Барбекю буквально переводится с древнеримского как «варварское». Еще в первобытные времена люди, не имея специальных приспособлений, готовили мясо на углях в вырытых ямах. Сейчас барбекю является скорее изыском, чем повседневным способом приготовления пищи. Современный человек не только усовершенствовал приспособления для жарки продуктов, но и облегчил этот процесс.

Шампуры в барбекю если и используются, то довольно маленькие. Впрочем, они и не нужны. Маринованное мясо кладется на решетку и легко переворачивается для равномерного обжаривания.

Существует множество вариаций конструкций барбекю — от самых простых переносных моделей до встроенных. Главным элементом в них являются решетки. На нижнюю обычно выкладывается уголь, а на верхнюю — продукты. Эта решетка снабжена несколькими уровнями для регулирования скорости приготовления блюда и степени прожарки. Постоянный доступ воздуха придает продуктам, приготовленным на барбекю, неповторимый вкус и аромат. Как правило, стандартные модели барбекю представляют собой металлический ящик с отверстиями в верхней и нижней части. Некоторые из них снабжены заслонками, регулирующими приток воздуха. Кроме того, важная часть барбекю — зольник, куда ссыпается прогоревший уголь.

Достоинства «мобильного» барбекю — легкость и компактность. Такая конструкция свободно помещается в багажнике автомобиля и не отягощает в походных условиях. Поклонникам пикников на природе больше всего подойдет небольшое разборное барбекю, сборка и разборка которого займет минимум времени. К «мобильным» барбекю обычно прилагаются чемоданчик для хранения, щипчики для углей, двузубая вилка и лопатка, что очень удобно в использовании.

Существуют также одноразовые барбекю. Они представляют собой лоток из плотной фольги со слоем угля, пропитанного специальным составом для лучшего разжигания. К нему прилагается решетка из тонкого металлического прута. В комплект также могут входить каминные спички. Пользоваться таким барбекю очень легко: нужно отогнуть 2 перфорированных ушка, находящихся сбоку, поджечь через них уголь и уже через 2 минуты можно приступать к приготовлению пищи.

Для жарки рыбы и стейков есть специальные конструкции.

Это приспособления из нержавеющей стали с откидными ножками. У них есть только один недостаток: очаг приходится строить из подручных материалов, а огонь надо разводить прямо на земле.

Модель барбекю с двойной решеткой удобна тем, что позволяет регулировать процесс обжарки. Продукты раскладываются на одной решетке и зажимаются сверху другой. Удлиненные ручки уберегут ваши руки от ожогов. Однако такие решетки после использования нужно долго и тщательно отмывать.

Существуют конструкции, совмещающие в себе функции барбекю и гриля. Они изготавливаются из чугуна или нержавеющей стали. В них можно регулировать высоту решетки относительно углей. В комплект обычно входит вертел для гриля, снабженный двигателем. Иногда к таким устройствам прилагаются специальные шпильки, которые не позволяют наколотым на них продуктам переворачиваться и перекручиваться.

Наиболее популярной разновидностью являются барбекю в виде решетки. Они бывают раздвижными, благодаря чему их площадь способна увеличиваться в 2 раза. Есть также решетки-барбекю с антипригарным покрытием.

На даче или приусадебном участке можно организовать постоянный очаг для барбекю. Для этого надо выкопать небольшую яму и выложить ее кирпичами пли камнями, а затем сделать одинарную или двойную решетку. Такое барбекю идеально для больших семей или многолюдных компаний. Если на пикник планируется пригласить 10 человек, для них потребуется не менее 2 кг мяса, таким образом, чтобы вовремя порадовать всех гостей ароматным блюдом, площадь решетки должна составлять не менее 1,5 м.

Если у вас нет желания тратить время на подготовку и разжигание углей, есть смысл установить электрическую или газовую модель барбекю. Она не только позволит сэкономить время, но и даст возможность приготовить практически любое блюдо. Однако главным недостатком будет отсутствие любимого многими аромата дымка.

Оптимальным вариантом являются стационарные барбекю с очагами из базальта, мрамора, гранита или туфа. Такие сооружения строят на заказ. В них можно готовить любые продукты и любым способом: жарить, коптить, запекать, варить или парить. Самое главное при их покупке — предусмотреть теплоотражающие экраны жаровни: они создадут необходимый эффект духовки. В таких моделях обязательно наличие

электромотора, поскольку невозможно переворачивать, скажем, поросенка вручную в течение 4–5 часов. Съемные конструкции решеток позволяют подавать мясо или рыбу, не раскладывая их по тарелкам. Все составляющие жаровни (решетка, вертел и противень) должны быть изготовлены из чугуна.

Сардельки, купаты и колбаски следует готовить на особом барбекю вертикального типа. Подобные модели предоставляют достаточно широкие кулинарные возможности: на них можно запекать практически все виды овощей и мяса.

Барбекю-котлы позволяют готовить пищу в любую погоду. Эти конструкции, похожие на бочонки со сферической крышкой, вмещают больше углей, поэтому в них можно готовить более «серьезные» блюда. Они весьма компактны и легко помещаются в багажник автомобиля.

Барбекю — это быстрый и высокотемпературный способ приготовления продуктов. Поэтому, если вы не хотите, чтобы блюдо сгорело, пока вы суетитесь у стола, подготовьте все заранее. Продукты должны быть комнатной температуры, а тарелки следует поставить неподалеку.

Вертел или решетку необходимо предварительно смазать растительным маслом и нагревать, как минимум, в течение 5 минут. Сильный жар стягивает поверхность куска мяса, поэтому в нем сохраняется сок.

Разожгите угли за 30–40 минут до начала приготовления, чтобы они хорошо прогорели. Если вы используете газовое барбекю, его нужно разогревать за 10–15 минут до выкладывания продуктов. Поначалу они слегка прилипнут к решетке, но, когда образуется корочка, их можно будет легко двигать. По этой причине не рекомендуется первые 2–3 минуты трогать блюда, готовящиеся на барбекю.

Не выкладывайте на решетку сразу много продуктов: тогда не получится хрустящей корочки.

Существует множество рецептов блюд для барбекю. Для их приготовления используются такие продукты, как говядина, свиные ребрышки, мясо птицы, корейка, стейки, рыба, морепродукты, овощи и даже фрукты.

Если вы запекаете в барбекю мясо, основной критерий — это его свежесть. Не стоит готовить шашлыки из замороженного мяса, так как оно по определению не имеет и трети тех питательных и вкусовых качеств, которые содержатся в свежем. Как бы вы его ни готовили, оно останется жестким и безвкусным. Если мясо лишь слегка приморожденное, его необходимо полностью разморозить, дав полежать определенное время. Избегайте использования парного мяса, так как с туши должна стечь кровь, а также оно

должно хорошо промариноваться. Например, в старину подстреленную дичь готовили не ранее чем через 2–3 дня после охоты.

Готовя крупные куски мяса, сначала подержите их на сильном жаре для образования корочки, а затем продолжайте готовить при низкой температуре. Если вы запекаете цыпленка целиком на вращающемся вертеле, время от времени его следует поливать жиром. Тоже самое относится и к приготовлению более сухого мяса: его надо предварительно смазать жиром или обернуть тонкими ломтиками бекона. Мясо должно активно шипеть, но не гореть, что достигается регулировкой высоты. Для определения готовности его надо надрезать ножом крайний кусок — крови быть не должно, а мясо при этом равномерно белое.

Переворачивать продукты следует с помощью специальных щипцов или лопатки, а не вилкой, чтобы не вытекал сок. Мясо, приготовленное на решетке, никогда не подают с густым соусом. Наиболее подходящие соусы для барбекю — сок, образовавшийся при жарке мяса, майонез, горчица и кетчуп.

При жарке на углях мясо обычно теряет много воды, которая выделяется в виде пара. Таким образом, от первоначального объема куска теряется около 35 %. Иными словами, из 1 кг сырого мяса получится примерно 650 г готового продукта.

Для барбекю из говядины используйте филей или оковалок — это куски, вырезанные из длинных мышц, расположенных по обеим сторонам поясничной части позвоночника туши.

Части задней ноги — это не самый лучший выбор для приготовления хорошего барбекю, так как такое мясо жестковато.

Если предпочтение отдается баранине, лучше взять корейку или задний окорок — это наиболее мягкая часть туши. А вот грудинку или лопаточную часть для жарки обычно не используют.

При приготовлении барбекю из свинины необходимо помнить одно правило: выбирать следует только нежирное мясо, поскольку сало обладает специфическим запахом и может испортить блюдо.

Любителям барбекю из мяса птицы (домашней или дикой) хочется дать несколько советов:

• мясо должно быть свежим, тушку желательно осмотреть;

• выбирайте мясо молодой птицы, так как у старой грудная кость жесткая, а мясо сероватое;

• тушку дикой птицы нужно ощипать и опалить над огнем;

• птичьи тушки следует потрошить непосредственно перед разделкой и маринованием;

• даже купленную в магазине тушку необходимо тщательно промыть и обсушить полотенцем.

Самое главное при приготовлении барбекю — это соблюдение некоторых технологических правил. Например, необходимо предварительно мариновать продукты в соусе со специями. Существует много вариантов маринадов для барбекю, а в каждой семье наверняка есть свой, «фирменный» рецепт.

Маринад — это смесь специй, соли, уксуса, различных овощей и трав с водой пли сухим вином. Впрочем, воду можно заменить кислым молоком, а уксус — лимонным или яблочным соком.

Специи нужно использовать со знанием дела. При добавлении в маринад они улучшают вкус барбекю, придают ему аромат, повышают аппетит, а также способствуют активному выделению пищеварительных соков, вследствие чего пища гораздо лучше усваивается. Ароматические и вкусовые вещества прекрасно растворяются в жире, а при жаренье они сохраняют свои полезные качества и не улетучиваются.

Еще одна особенность — к барбекю, особенно из мяса, традиционно готовят салаты из овощей. Гарнир является важным дополнением к любому жареному блюду. Предпочтение отдается в основном картофелю. Когда барбекю готовится на даче или в загородном доме, его можно запечь в духовке, предварительно завернув в фольгу. Такой гарнир очень удобен, поскольку фольга предохраняет картофель от подгорания.

Итак, основные правила, которые необходимо знать при приготовлении блюд на барбекю:

• не использовать жилистое мясо;

• рыбу необходимо сначала слегка обжарить с обеих сторон и лишь затем довести до готовности;

• решетку следует предварительно смазать растительным маслом и нагревать в течение 5 минут;

• сухое мясо или рыбу нужно хорошо смазать жиром и полить маринадом;

• если куски мяса довольно большие, их сначала надо обжарить при более высокой температуре, чтобы образовалась небольшая корочка, а потом увеличить расстояние между углями и решеткой;

• в процессе приготовления мясо переворачивайте с помощью специальных щипцов или лопатки, но ни в коем случае не используйте вилку, чтобы из кусочков не вытекал сок;

• мясо, приготовленное на решетке, лучше сразу же подавать на стол, поскольку после вторичного подогрева оно утрачивает свои вкусовые качества;

• под электрическую решетку нужно ставить сосуд для стекающего сока, которым можно поливать барбекю;

• приготовленное на решетке мясо не следует подавать с густым соусом;

• после каждого применения решетку необходимо хорошо очистить и ополоснуть водой, а при необходимости — вымыть с мылом.

Существует множество способов приготовления барбекю. Какому из них отдать предпочтение — дело вкуса. В данной книге мы постарались подобрать для вас самые интересные и вкусные варианты этого кушанья.

Блюда из мяса

Барбекю из говядины с помидорами

Ингредиенты:
Говядина — 2 кг
Помидоры — 7 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Сливочное масло — 80 г
3 %-ный уксус — 70 мл
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Говядину промойте, очистите от пленок, нарежьте небольшими кусочками, выложите слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый из них солью, красным перцем и сбрызгивая уксусом, и оставьте в прохладном месте на 2–3 часа.

Репчатый лук нарежьте кольцами, помидоры — кружочками. Зеленый лук, зелень петрушки и укропа мелко нарубите.

Маринованное мясо разложите на решетке вперемешку с овощами, смажьте размягченным сливочным маслом и жарьте над углями.

Готовое барбекю украсьте измельченной зеленью.

Барбекю из говядины с острым и сладким перцем

Ингредиенты:
Говядина — 2 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Сладкий перец — 5 шт.
Красный острый перец — 3 стручка
Лимон — 1 шт.
Оливковое масло — 50 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления
Говядину промойте, нарежьте небольшими кусочками и

слегка отбейте.

Острый и сладкий перец очистите от семян, промойте и нарежьте кольцами, лук измельчите.

Подготовленные ингредиенты разложите вперемешку на решетке, смажьте оливковым маслом, посолите и жарьте на решетке над углями.

Барбекю украсьте дольками лимона и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Барбекю из говядины с зеленым горошком

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Морковь — 3 шт.
Консервированный зеленый горошек — 650 г
Сливочное масло — 100 г
Растительное масло — 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину хорошо промойте, очистите от пленок, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, смажьте растопленным сливочным маслом и обжарьте на решетке с обеих сторон.

Морковь очистите, помойте, нарежьте звездочками и спассеруйте в растительном масле. Готовое мясо разложите по тарелкам и украсьте зеленым горошком и спассерованной морковью.

Барбекю из говядины с рисом и шпиком

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Шпик — 100 г
Топленое сало — 150 г
Репчатый лук — 4 шт.
Рис — 250 г
Оливковое масло — 50 мл
Зелен укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промойте, нарежьте порционными кусочками, а шпик — тонкими ломтиками. Мясо хорошо отбейте, вместе со шпиком выложите на решетку, посолите, поперчите и жарьте над углями.

Рис отварите в подсоленной воде. Лук нарежьте кольцами и обжарьте в оливковом масле.

На середину большого блюда выложите рассыпчатую рисовую кашу и полейте ее растопленным салом, а сверху разложите готовое мясо и жареный лук, украсьте веточками укропа и петрушки.

Барбекю из говядины с луком

Ингредиенты:
Говядина — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
3 %-ный уксус — 50 мл.
Виноградный сок — 100 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину очистите от пленок, промойте и нарежьте порционными кусками, лук — кольцами. Выложите их в неметаллическую емкость, влейте уксус и виноградный сок, посолите, поперчите, тщательно перемешайте, накройте крышкой и держите в прохладном месте 6–8 часов.

После этого куски говядины разложите на решетке и жарьте над тлеющими углями. Готовое барбекю полейте маринадом и украсьте кольцами лука.

Барбекю из говядины с рисом и луком

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Шпик — 250 г
Рис — 150 г
Репчатый лук — 8 шт.
Оливковое масло — 100 мл
Мясной бульон — 100 мл
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину нарежьте кусочками весом 20–25 г и хорошо отбейте (до толщины 5 мм). Шпик нарежьте квадратиками среднего размера.

Мясо и шпик выложите на решетку, сбрызните маслом, посолите, поперчите и жарьте над углями.

Рис хорошо промойте и отварите в подсоленной воде. Лук нарежьте кольцами и обжарьте в оставшемся оливковом масле.

На середину большого блюда горкой высыпьте рис, полейте мясным бульоном, а сверху выложите готовое мясо и обжаренный лук.

Барбекю из говядины с артишоками

Ингредиенты:

Говядина — 1 кг
Артишоки — 10 шт.
Кукурузные початки — 5 шт.
Сладкий перец — 1 шт.
Острый кетчуп — 100 г
Красное сухое вино — 50 мл
Оливковое масло — 80 мл
Листовой салат — 1 пучок
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Соедините вино с 40 мл оливкового масла и 50 г кетчупа, посолите, поперчите и перемешайте до образования однородной массы.

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом и оставьте в прохладном месте на 2 часа.

Сладкий перец нарежьте кольцами, кукурузу — пополам.

Выложите на решетку маринованную говядину, сладкий перец и кукурузные початки и жарьте над углями.

Артишоки помойте, разрежьте пополам, заполните обе половинки кетчупом и слегка обжарьте в оставшемся масле.

На дно неглубокой тарелки выложите листья салата, а сверху — готовое барбекю и жареные артишоки, посыпьте все мелкорубленой зеленью петрушки и укропа.

Барбекю с морковной начинкой

Ингредиенты:
Говядина — 1,5 кг
Морковь — 3 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Корни петрушки — 2 шт.
Корни сельдерея — 2 шт.
Яйца — 2 шт.
Сало — 200 г
Сметана — 80 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Морковь, лук, корни петрушки и сельдерея очистите, помойте и нашинкуйте.

Яйцо сварите вкрутую, очистите и нарубите. Сало нарежьте маленькими кубиками. Подготовленные ингредиенты соедините и тщательно перемешайте.

Мясо нарежьте порционными кусками толщиной 1,5 см, хорошо отбейте, слегка натрите солью и черным перцем. Оставьте в прохладном месте на 20–30 минут. Затем выложите на каждый из них приготовленную начинку, сверните в виде рулета, перевяжите ниткой (или скрепите с помощью металлической шпажки), смажьте майонезом, выложите и жарьте на решетке.

Барбекю с огуречной начинкой

Ингредиенты:
Говядина — 1 кг
Сало — 200 г
Огурцы — 2 шт.
Сладкий перец — 1 шт.
Оливковое масло — 100 мл
Горчица — 50 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Огурцы и сладкий перец помойте, очистите, измельчите и перемешайте.

Мясо промойте, разрежьте на крупные, немного отбейте, слегка натрите солью и черным перцем, смажьте горчицей.

На каждый из них выложите нарезанное кубиками сало и овощную смесь, сверните рулетом и обвяжите ниткой (или

закрепите металлической шпажкой).

Смажьте полученные рулеты оливковым маслом, заверните в фольгу и жарьте над углями в течение 40–50 минут.

Барбекю из телятины с картофелем и яблоками

Ингредиенты:
Телятина — 1,5 кг
Копченое сало — 300 г
Картофель — 8 шт.
Яблоки — 3 шт.
Гранат — 1 шт.
Сливочное масло — 150 г
Зелень укропа — 1 пучок
Красный и черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Телятину промойте, нарежьте порционными кусочками, слегка отбейте и натрите солью, красным и черным перцем.

Яблоки и картофель хорошо помойте и разрежьте пополам. Сало мелко нарубите. Выложите на решетку подготовленные ингредиенты и жарьте над углями, периодически поливая растопленным сливочным маслом. Перед подачей на стол украсьте зернами граната и веточками укропа.

Барбекю из телятины, маринованной в вине

Ингредиенты:
Телятина — 1 кг
Картофель — 10 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Томатная паста — 50 г
Красное сухое вино — 300 мл
Чеснок — 2 зубчика
Мука — 50 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук нашинкуйте, добавьте томатную пасту, муку, мелко нарезанную зелень петрушки, влейте вино, поперчите и хорошо

все перемешайте.

Мясо промойте, очистите от пленок, нарежьте поперек волокон, посолите, поперчите, слегка натрите чесноком и оставьте на 15 минут, после чего замочите в полученном маринаде на 2–3 часа.

Картофель очистите, помойте и нарежьте крупными дольками.

Мясо и картофель выложите на решетку и жарьте над углями, периодически переворачивая и сбрызгивая маринадом.

Готовое блюдо посыпьте мелкорубленой кинзой.

Барбекю из телятины, запеченной в бумаге

Ингредиенты:
Телятина — 2 кг
Помидоры — 6 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Сметана — 150 г
Сливочное масло — 50 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть телятины промойте и нарежьте небольшими кусочками.

Лук и помидоры мелко нарубите. Зелень петрушки и кинзу нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте сметану, посолите, поперчите, тщательно все перемешайте и держите в прохладном месте 3 часа.

После этого полученную массу выложите на смазанную сливочным маслом пергаментную бумагу, сверните в виде пакета и хорошо оберните фольгой, а затем выложите на решетку и жарьте над углями в течение 40 минут.

Барбекю из телятины с яблочным соком

Ингредиенты:
Телятина — 2 кг
Помидоры — 7 шт.
Репчатый лук — 5 шт.
Яблочный сок — 250 мл

Томатный соус — 100 г
Сахар — 50 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите и посыпьте сахаром, затем смешайте с нарезанным кольцами луком.

Мясо и лук залейте яблочным соком и оставьте в прохладном месте на 1–2 часа. В течение этого времени несколько раз перемешивайте, после чего плотно приминайте, чтобы маринад покрывал мясо.

Помидоры помойте и нарежьте кружочками. Выложите подготовленные ингредиенты на решетку и жарьте над углями. Барбекю посыпьте мелкорубленой зеленью и подайте на стол с томатным соусом.

Барбекю из телятины с чабрецом

Ингредиенты:

Телятина — 1,5 кг
Чеснок — 7 зубчиков
Помидоры — 4 шт.
Листовой салат — 1 пучок
Сушеный чабрец — 5 г
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками и слегка отбейте. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и протрите мякоть сквозь сито. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку.

Кусочки телятины выложите в эмалированную емкость, добавьте чеснок, чабрец, томатное пюре, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и оставьте в прохладном месте на 7 часов.

Выложите мясо на решетку и жарьте над горячими углями, периодически поливая маринадом, после чего переложите на блюдо, выстеленное листьями салата.

Барбекю из телятины с луком

Ингредиенты:
Телятина — 1 кг
Репчатый лук — 3 шт.
3 %-ный уксус — 50 мл
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мякоть телятины нарежьте кусочками по 20–25 г, слегка натрите солью и черным перцем, добавьте нашинкованный лук, мелкорубленую зелень укропа, полейте уксусом, хорошо перемешайте и держите в прохладном месте 3–4 часа.

Маринованные куски мяса выложите на решетку и жарьте над углями. Барбекю выложите на тарелку и посыпьте луком и зеленью петрушки.

Барбекю из свинины, запеченное с помидорами

Ингредиенты:
Свинина — 1,5 кг
Помидоры — 6 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Яйца — 10 шт.

Подсолнечное масло — 100 мл
Базилик — 1 пучок
Молотая паприка — 5 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте, нарежьте небольшими кусочками и пропустите через мясорубку, добавьте нашинкованный лук, паприку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Из полученной массы сформуйте биточки, выложите на смазанную подсолнечным маслом решетку и обжарьте над углями с обеих сторон.

Готовые биточки переложите в огнеупорную емкость, накройте помидорами, нарезанными кружочками, посыпьте измельченной зеленью петрушки, залейте взбитыми яйцами и запекайте в предварительно разогретой духовке в течение 3 минут.

Барбекю из свинины,
запеченное
с помидорами
Вкус блюда зависит от того, как прожарятся над огнем биточки. Желательно, чтобы они стали румяными со всех сторон.

Барбекю из свинины, маринованной в квасе

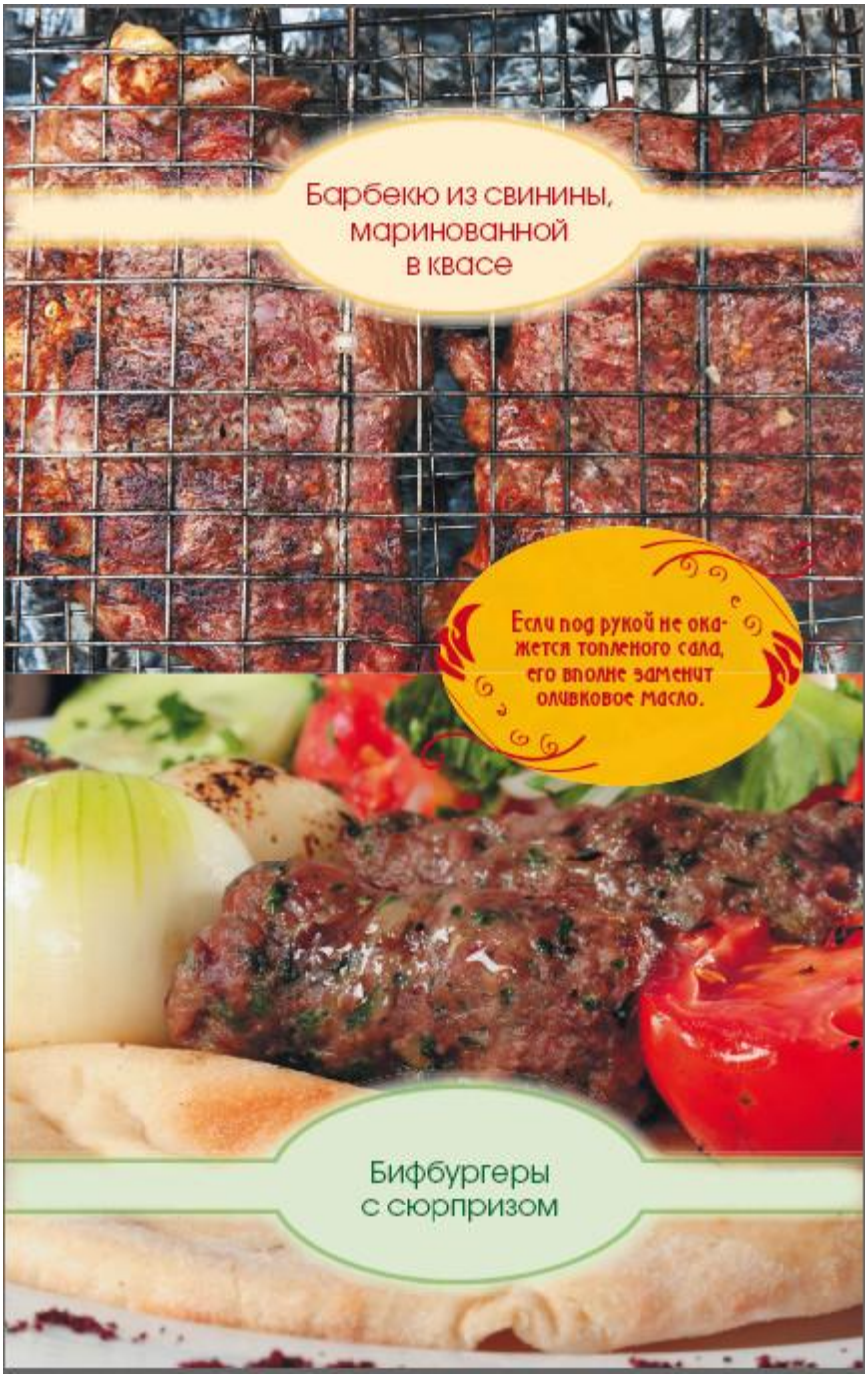
Ингредиенты:

Свинина — 1 кг
Репчатый лук — 1 шт.
Острый красный перец — 1 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Свиное топленое масло — 100 г
Хлебный квас — 1 л
Сливочное масло — 50 г
Зелень укропа — 1 пучок
Лавровый лист — 2 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в керамическую емкость, добавьте лавровый лист, острый перец, нарезанный кольцами лук, залейте хлебным квасом и держите в прохладном месте 2 суток. После этого обсушите мясо с помощью салфеток, смажьте предварительно растертым с солью чесноком, выложите на решетку и жарьте над углями около 50 минут, периодически поливая растопленным салом.

Готовое барбекю выложите на блюдо, полейте растопленным сливочным маслом и посыпьте мелко нарубленной зеленью укропа.


Барбекю из свинины, маринованной в квасе
Если под рукой не окажется топленого сала, его вполне заменит оливковое масло.
Бифбургеры с сюрпризом

Барбекю из свинины с картофельным пюре

Ингредиенты:
Свинина — 1,5 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Картофельное пюре — 500 г
Огуречный рассол — 300 мл
Томатный соус — 150 г
Подсолнечное масло — 100 мл
Зелень укропа — 1 пучок

Способ приготовления
Свинину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте измельченный лук, залейте огуречным рассолом и держите в прохладном месте 5 часов.

Маринованное мясо насадите на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки и жарьте на смазанной подсолнечным маслом решетке до образования золотистой корочки. Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью укропа и подайте на стол с картофельным пюре и томатным соусом.

Барбекю из свинины на шпажках

Ингредиенты:
Свинина (мякоть) — 1 кг
Шпик — 150 г
Картофель — 4 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Сладкий зеленый перец — 1 шт.
Белое полусладкое вино — 150 мл
Оливковое масло — 150 мл
Красный молотый перец — 2 г
Черный молотый перец — 2 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо промойте и нарежьте порционными кусочками, а лук — кольцами. Сладкий перец очистите от семян и измельчите. Шпик нарубите.

Картофель очистите, нарежьте кружочками и слегка обжарьте в 100 мл оливкового масла.

Свинину и картофель посолите, поперчите и нанижите вместе со сладким перцем, луком и шпиком на деревянные шпажки,

сбрызните вином и оставшимся маслом, аккуратно заверните в фольгу, выложите на решетку и жарьте над углями около 20 минут.

Барбекю из свинины с персиками и рисом

Ингредиенты:
Свинина — 1 кг
Персики (без косточек) — 4 шт.
Рис — 250 г
Апельсиновый сок — 100 мл
Лимонный сок — 50 мл
Грейпфрутовый сок — 50 мл
Херес — 50 мл
Измельченная апельсиновая цедра — 20 г
Молотая корица — 3 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Апельсиновый, лимонный и грейпфрутовый соки соедините с хересом, добавьте корицу, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Свинину промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 4 часа.

После этого выложите кусочки свинины на решетку и жарьте над углями, периодически поливая маринадом.

Рис хорошо промойте, отварите в подсоленной воде, откиньте на сито, дайте лишней жидкости стечь и выложите горкой на середину блюда. По краям разложите мясо, украсьте кусочками персиков и посыпьте апельсиновой цедрой.

Барбекю из свинины под соевым соусом

Ингредиенты:
Свинина (нежирная) — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Мука — 50 г
Соевый соус — 100 мл
Острый кетчуп — 50 мл
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте и нарежьте порционными кусочками. Лук нашинкуйте.

Мясо и лук выложите в эмалированную емкость, добавьте муку, соевый соус, посолите, поперчите, хорошо перемешайте, накройте крышкой, положите сверху груз и держите в прохладном месте 4 часа.

Маринованное мясо выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовое барбекю полейте кетчупом и украсьте веточками укропа.

Барбекю из свинины с солеными огурцами

Ингредиенты:

Свинина (шейка) — 1,5 кг
Соленые огурцы — 300 г
Репчатый лук — 5 шт.
Горчичный соус — 70 г
Оливковое масло — 50 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками и слегка натрите солью и черным перцем.

Лук нарежьте кольцами, выложите с мясом на решетку, сбрызните оливковым маслом и жарьте над углями.

Готовое барбекю подайте с нарезанными соломкой огурцами и горчичным соусом.

Барбекю из свинины с солеными огурцами и хреном

Ингредиенты:

Свинина — 2 кг
Соленые огурцы — 500 г
Тертый хрен — 100 г
Растительное масло — 70 мл
3 %-ный уксус — 60 мл
Листья хрена — 5 шт.
Листья черной смородины — 5 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Свинину промойте, нарежьте порционными кусками, сбрызните уксусом и слегка натрите солью и черным перцем.

Подготовленное мясо выложите на предварительно смазанную растительным маслом решетку и жарьте над углями с обеих сторон.

На большое блюдо выложите промытые и обсушенные листья хрена и черной смородины, поверх них готовую свинину и подайте с нарезанными ломтиками огурцами и тертым хреном.

Барбекю из баранины с чесноком

Ингредиенты:

Баранина — 800 г
Чеснок — 6 зубчиков
Яйца — 2 шт.
Пшеничный хлеб — 100 г
Молоко — 150 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Соль и молотая корица по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте, пропустите через мясорубку вместе с предварительно вымоченным в молоке и отжатым хлебом, добавьте пропущенный через чеснокодавилку чеснок, яйцо и корицу, посолите и перемешайте до образования однородной массы.

Из полученного фарша сформуйте колбаски небольшой толщины, выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовое барбекю посыпьте мелкорубленой зеленью укропа.

Фаршу можно придать форму не только колбасок, но и шариков, а вместо укропа использовать листья салата.
Барбекю из баранины с чесноком

Барбекю из баранины с корицей

Ингредиенты:
Баранина (мякоть) — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Винный уксус — 100 мл
Молотая корица — 10 г
Черный молотый перец — 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите, добавьте винный уксус, корицу и нарезанный кольцами лук, хорошо перемешайте и держите в прохладном месте 6 часов.

Маринованную баранину выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовое мясо посыпьте кольцами лука.

Барбекю из баранины, запеченное с яйцами

Ингредиенты:
Баранина (мякоть) — 1 кг
Топленое масло — 200 г

Репчатый лук — 4 шт.
Яйца — 6 шт.
Растительное масло — 100 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо хорошо промойте и пропустите через мясорубку с крупной решеткой, после чего добавьте мелко нарезанный лук, посолите, поперчите и перемешайте до образования однородной массы.

Полученный фарш разделите на 12 равных частей, сформуйте биточки, выложите их на смазанную растительным маслом решетку и обжарьте с обеих сторон над углями. Затем выложите их в глубокую сковороду, залейте яйцами, предварительно взбитыми с мелко нарезанной зеленью и запекайте в разогретой духовке в течение 3 минут.

Готовое блюдо подайте на стол в сковороде.

Барбекю из баранины, маринованной в яблочной наливке

Ингредиенты:
Баранина — 1 кг
Сало — 250 г
Яблочная наливка — 300 мл
Острый перец — 3 стручка
Молоко — 150 мл
Лавровый лист — 3 шт.
Тмин — 5 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Мясо промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте мелко нарезанный острый перец, тмин, лавровый лист и посолите.

Затем залейте молоком и яблочной наливкой, хорошо все перемешайте и держите в прохладном месте 48 часов.

После этого каждый кусочек баранины заверните в тонкий ломтик сала, скрепите шпажкой, выложите на решетку и жарьте над углями, периодически сбрызгивая маринадом.

Барбекю из баранины, запеченной в фольге

Ингредиенты:
Баранина — 1,5 кг
Нутряное сало — 150 г
Топленый жир — 50 г
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки, чабреца и мяты — по 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо хорошо промойте, отделите от костей и нарежьте порционными кусочками. Обжарьте на сковороде в растопленном сале до полуготовности, добавив мелко нарезанный зеленый лук и перец.

После этого соедините баранину с измельченной зеленью петрушки, чабрецом и мятой, посолите, тщательно перемешайте и заверните в фольгу, предварительно смазанную топленым жиром.

Выложите сверток на решетку и держите над углями 10–15 минут, подайте в фольге.

Барбекю из баранины, маринованной в мадере

Ингредиенты:
Баранина — 1 кг
Мадера — 300 мл
Картофель — 7 шт.
Лимонный сок — 50 мл
Топленое масло — 50 г
Оливковое масло — 50 мл
Базилик — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Баранину хорошо промойте, очистите от пленок, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, посолите, поперчите, залейте мадерой, смешанной со свежеотжатым лимонным соком, и держите в прохладном месте 3–4 часа.

Маринованное мясо выложите на решетку, смажьте оливковым маслом и жарьте над углями. Картофель очистите,

помойте и отварите в подсоленной воде, после чего выньте, выложите на блюдо, полейте растопленным маслом и посыпьте мелкорубленым базиликом. Готовое мясо снимите с решетки и выложите на блюдо с картофелем.

Барбекю из баранины, маринованной в вине

Ингредиенты:
Баранина — 1,5 кг
Рис — 350 г
Яблоки — 3 шт.
Лимон — 1 шт.
Красное сухое вино — 350 мл
Виноградный сок — 250 мл
Сливочное масло — 50 г
Корица — 5 г
Мята — 4 веточки
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промойте, удалите пленки, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, залейте вином, смешанным с виноградным соком, накройте крышкой, сверху положите небольшой груз и держите в прохладном месте 4 часа. Рис хорошо промойте, отварите в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг.

Яблоки помойте, очистите, удалите сердцевину, нарежьте мякоть кубиками и потушите на сковороде в растопленном сливочном масле.

Готовый рис соедините с яблоками, перемешайте и посыпьте корицей.

Маринованные кусочки баранины выложите на решетку и жарьте над углями, после чего подайте с рисом, украсив дольками лимона и листиками мяты.

Барбекю из баранины с беконом

Ингредиенты:
Баранина — 1 кг
Бекон — 400 г
Острый томатный соус — 100 г
Оливки (без косточек) — 50 г

Растительное масло — 50 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Красный и черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Баранину промойте, удалите пленки, нарежьте длинными брусочками, натрите солью, перцем и оставьте на 10–15 минут.

Каждый кусочек мяса заверните в полоску бекона, насадите на деревянную шпажку, предварительно вымоченную в воде, выложите на решетку, смазанную растительным маслом, и жарьте над углями.

Готовое блюдо полейте томатным соусом, посыпьте измельченными оливками и украсьте веточками петрушки.

Блюда из мясопродуктов

Барбекю из говяжьей вырезки и языка

Ингредиенты:
Говяжья вырезка — 1,5 кг
Говяжий язык — 800 г
Копченое сало — 450 г
Репчатый лук — 4 шт.
Белое сухое вино — 350 мл
Сливочное масло — 200 г
Тертый хрен — 40 г
Измельченный корень петрушки — 30 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Говядину промойте, нарежьте брусками среднего размера, выложите в эмалированную емкость, добавьте измельченный лук, нашинкованную зелень и корень петрушки, влейте белое вино, посолите, поперчите, хорошо перемешайте и держите в прохладном месте 5 часов.

Язык отварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и обдайте холодной водой, после чего снимите кожу и нарежьте тонкими полосками. Копченое сало измельчите аналогичным образом.

Каждый брусочек маринованной говядины оберните полосками языка и копченого сала, выложите на решетку и жарьте над углями.

Размягченное сливочное масло соедините с тертым хреном и измельченной зеленью укропа, добавьте немного соли и черного перца и перемешайте до образования однородной массы.

Барбекю выложите на блюдо и подайте на стол с полученным соусом.

Барбекю из говяжьей вырезки

Ингредиенты:
Говяжья вырезка — 1 кг

Топленое сало — 100 г
Шампиньоны — 100 г
Картофель — 6 шт.
Консервированный зеленый горошек — 250 г
Мадера — 150 мл
Томатный соус — 250 г
Растительное масло — 100 мл
Сливочное масло — 80 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите, помойте, нарежьте кружками небольшой толщины и обжарьте в растительном масле.

Шампиньоны нарубите и слегка прогрейте в растопленном сливочном масле.

Мясо промойте, нарежьте порционными кусками, выложите на смазанную топленым салом решетку и жарьте над углями.

Готовое барбекю выложите на блюдо, украсьте ломтиками шампиньонов, картофелем и зеленым горошком, полейте томатным соусом, смешанным с мадерой.

Барбекю из телячьей корейки, маринованной в вине

Ингредиенты:

Телячья корейка — 1,5 кг
Репчатый лук — 5 шт.
Белое сухое вино — 250 мл
Чеснок — 6 зубчиков
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Базилик — 0,5 пучка
Черный и красный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Корейку нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, посыпьте измельченным луком, хорошо перемешайте, залейте белым вином и держите в прохладном месте 4 часа.

Маринованное мясо выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовое барбекю украсьте мелко нарубленным чесноком и зеленью петрушки, кинзы и базилика.

Барбекю из говяжьего фарша с кабачками и беконом

Ингредиенты:
Говяжий фарш — 1 кг
Кабачки — 3 шт.
Бекон — 400 г
Репчатый лук — 4 шт.
Сладкий перец — 1 шт.
Яйца — 2 шт.
Булочка из пшеничной муки — 1 шт.
Растительное масло — 70 мл
Молоко — 50 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистите, нарежьте кольцами и обжарьте в 50 мл оливкового масла.

Затем добавьте говяжий фарш, предварительно размоченную в молоке булочку, яйца, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Из полученной массы сформуйте небольшие колбаски и заверните их в нарезанный тонкими полосками бекон. Кабачки помойте, очистите и нарежьте крупными ломтиками, а сладкий перец — кольцами.

На смазанную оставшимся маслом решетку выложите колбаски, ломтики кабачков, кольца сладкого перца и жарьте над углями до готовности.

Барбекю украсьте измельченной зеленью укропа и веточками петрушки.

Барбекю из говяжьей печени с базиликом

Ингредиенты:
Говяжья печень — 1 кг
Сальник — 300 г
Репчатый лук — 5 шт.
Лимон — 1 шт.
Базилик — 20 г
Зелень петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень хорошо промойте, нарежьте небольшими кубиками, посыпьте базиликом, солью и черным перцем и оставьте на 15–20 минут.

Сальник нарежьте прямоугольниками, заверните в них кубики печени, выложите на решетку и обжарьте над раскаленными углями.

Готовое барбекю украсьте дольками лимона, нарезанным кольцами луком и посыпьте измельченной зеленью петрушки.

Барбекю из печени в винном маринаде

Ингредиенты:
Печень — 500 г
Сухое красное вино — 100 мл
Оливковое масло — 70 мл
Помидоры — 2 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Лавровый лист — 1 шт.
Базилик — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Печень хорошо промойте, очистите от пленок и нарежьте ломтиками небольшого размера.

Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу и протрите мякоть сквозь сито. Лук очистите и нашинкуйте.

Подготовленные овощи залейте красным вином и оливковым маслом, положите лавровый лист, рубленый базилик, посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Залейте печень полученным маринадом и держите в прохладном месте 6 часов. Маринованные кусочки печени выложите на решетку и обжарьте над углями.

Барбекю из телячьих почек

Ингредиенты:
Телячьи почки — 500 г
Помидоры — 4 шт.
Огурцы — 2 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Винный уксус — 50 мл
Лимонный сок — 30 мл

Зеленый лук — 1 пучок
Зелень петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Телячьи почки хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, сбрызните уксусом, выложите на решетку и жарьте над углями до готовности.

Выложите барбекю на блюдо, полейте оставшимся уксусом и свежеотжатым лимонным соком, посыпьте нарубленной зеленью и подайте с нарезанными кружочками помидорами и огурцами.

Барбекю из говяжьих ребрышек в апельсиновом маринаде

Ингредиенты:

Говяжьи ребрышки — 1,5 кг
Апельсины — 2 шт.
Оливковое масло — 100 мл
Коньяк — 100 мл
Апельсиновый джем — 70 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Апельсиновый джем соедините с растительным маслом, влейте коньяк и тщательно перемешайте.

Ребрышки промойте, разрубите на порционные куски, выложите в неглубокую эмалированную миску, посолите и поперчите, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 5–6 часов.

После этого ребрышки извлеките из маринада, выложите на решетку и жарьте над углями, периодически переворачивая.

Выложите готовые ребрышки на тарелку и украсьте нарезанными кружочками апельсинами.

Барбекю из свиных ребрышек

Ингредиенты:

Свиные ребрышки — 1,5 кг
Репчатый лук — 2 шт.
Крахмал — 50 г
Соевый соус — 100 мл

Кипяченая вода — 100 мл
Коньяк — 50 мл
Растительное масло — 30 мл
Сахар — 20 г
Измельченный имбирь — 5 г
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Соевый соус соедините с водой и коньяком, всыпьте крахмал, сахар и имбирь, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Свиные ребрышки нарубите порционными кусочками, переложите кольцами лука, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 2–3 часа.

После этого разложите их на решетке, предварительно смазанной растительным маслом, и жарьте над углями, периодически переворачивая.

Готовые ребрышки посыпьте мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из бараньих ребрышек с овощами

Ингредиенты:

Бараньи ребрышки — 1,5 кг
Шампиньоны — 500 г
Баклажаны — 3 шт.
Растительное масло — 70 г
Зелень укропа — 1 пучок
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Бараньи ребрышки нарубите порционными кусочками, натрите солью и перцем, выложите на решетку, смазанную растительным маслом, и обжарьте над углями с обеих сторон.

Баклажаны нарежьте кружочками средней толщины, шампиньоны — пластинками.

Овощи и грибы добавьте к ребрышкам за 10–15 минут до готовности.

Бараньи ребрышки, баклажаны и шампиньоны выложите на блюдо и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Блюда из птицы

Барбекю из курицы с овощами

Ингредиенты:
Курица — 1 тушка (1 кг)
Помидоры — 3 шт.
Огурцы — 2 шт.
Сладкий перец — 2 шт.
Сметана — 100 мл
Лимонный сок — 50 мл
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Базилик — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Курицу промойте, натрите солью и красным перцем, сбрызните лимонным соком, полейте сметаной, выложите на решетку и жарьте над углями.

Овощи помойте и нарежьте небольшими кусочками. Зелень укропа, петрушки и базилик нашинкуйте.

Готовую курицу разрежьте на куски, выложите на блюдо и подайте с овощами и зеленью.

Барбекю из курицы, маринованной в белом вине

Ингредиенты:
Курица — 1 тушка (1 кг)
Жир — 70 г
Вода — 200 мл
Сухое белое вино — 300 мл
Лимонная кислота — 10 г
Сахар, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Вино разбавьте водой, добавьте лимонную кислоту, сахар, соль, черный перец и тщательно все перемешайте.

Курицу хорошо промойте, разрубите пополам, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте сутки.

После этого мясо выньте, обсушите с помощью салфетки,

выложите на решетку и жарьте над углями до готовности, периодически поливая оставшимся маринадом.

Барбекю из курицы с кислыми яблоками

Ингредиенты:
Курица — 1 тушка (1 кг)
Кислые яблоки — 4 шт.
Яйца — 2 шт.
Тертый сыр — 100 г
Молоко — 100 мл
Панировочные сухари — 50 г
Мед — 30 г
Крахмал — 20 г
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Курицу промойте и слегка натрите солью и красным перцем. Яблоки помойте, разрежьте пополам, удалите сердцевину, положите в углубление немного меда и начините ими тушку.

Яйца взбейте с молоком, добавьте крахмал, тертый сыр, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Тушку облейте полученным соусом, обильно обсыпьте сухарями со всем сторон, выложите на решетку и зажарьте над углями.

Готовую курицу нарежьте порционными кусками, посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки и подайте с яблоками.

Барбекю из курицы с баклажанами

Ингредиенты Курица — 1 тушка (1 кг)
Баклажаны — 6 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Кабачки — 2 шт.
Лимоны — 3 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Томатный соус — 250 г
Винный уксус — 50 мл
Растительное масло — 70 мл
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из лимонов выжмите сок, а цедру измельчите. Лук нарежьте тонкими кольцами. Чеснок пропустите через чеснокодавилку. Подготовленные ингредиенты соедините, добавьте винный уксус и хорошо перемешайте.

Курицу промойте, разрежьте на порционные куски, сделайте надрезы на коже, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте ночь.

Баклажаны и кабачки помойте, удалите семена, нарежьте мякоть крупными кубиками, выложите их на решетку, сбрызните растительным маслом и жарьте в течение 20 минут, периодически переворачивая.

Кусочки курицы выложите на решетку и обжаривайте над углями с каждой стороны по 5–6 минут.

Готовую курицу подайте горячей вместе с овощами, полив томатным соусом.

Барбекю из курицы по-быстрому

Ингредиенты:

Курица — 1 тушка (1 кг)
Чеснок — 3 зубчика
Панировочные сухари — 100 г
Оливковое масло — 50 мл
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы промойте в холодной воде, обсушите с помощью салфетки, разрежьте вдоль позвоночника и выверните наружу.

Мясо натрите чесноком, посолите, поперчите, сбрызните растительным маслом, обильно обваляйте в панировочных сухарях, выложите на решетку и жарьте над углями до готовности.

Перед подачей курицу посыпьте мелкорубленой зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из курицы с рисово-грибным фаршем

Ингредиенты:

Курица — 1 тушка (1 кг)

Отварной рис — 300 г
Консервированные грибы — 200 г
Отварная куриная печень — 100 г
Сливочное масло — 200 г
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушку курицы хорошо промойте и слегка обсушите с помощью салфетки.

Рис соедините с мелко нарубленной куриной печенью, измельченными грибами, добавьте нашинкованную зелень укропа и петрушки, поперчите, посолите и тщательно все перемешайте.

Курицу натрите изнутри небольшим количеством соли и начините полученной массой, равномерно ее распределяя.

Края зашейте прочной ниткой (или закрепите шпажками), выложите на решетку и жарьте над углями, периодически переворачивая и поливая растопленным сливочным маслом. Готовую курицу полейте оставшимся маслом.

Барбекю из куриной грудки со сладким перцем

Ингредиенты:

Куриная грудка — 800 г
Консервированный сладкий перец — 200 г
Апельсин — 1 шт.
Чеснок — 3 зубчика
Лимонный сок — 50 мл
Оливковое масло — 50 мл
Растительное масло — 30 мл
Мята — 3–4 веточки
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриное мясо промойте, нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом, смешанным с лимонным соком, посыпьте нашинкованным чесноком и держите в прохладном месте 40 минут.

Консервированные сладкие перцы нарежьте квадратиками небольшого размера и вместе с кусочками мяса и сладкого перца выложите на решетку, смазанную растительным маслом. Жарьте над горячими углями до образования золотистой корочки.

Готовое блюдо украсьте веточками мяты и нарезанным

кружочками апельсином.

Барбекю из куриных окорочков с зеленым горошком

Ингредиенты:
Куриные окорочка — 1,5 кг
Консервированный зеленый горошек — 500 г
Репчатый лук — 4 шт.
Томатный соус — 100 г
Винный уксус — 50 мл
Топленое масло — 50 г
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Молотая корица — на кончике ножа
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Куриные окорочка промойте, натрите солью и красным перцем, сбрызните винным уксусом и держите в прохладном месте 1 час.

Лук мелко нарежьте, добавьте томатный соус и топленое масло, всыпьте корицу и тщательно все перемешайте.

Окорочка выложите на решетку, хорошо смажьте томатно-луковой массой и запекайте над углями.

Готовое барбекю посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки, подайте с зеленым горошком.

Барбекю из утки с медом

Ингредиенты:
Утка — 1 тушка (1 кг)
Вода — 150 мл Мед — 100 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Утку ощипайте, выпотрошите, хорошо промойте, обдайте кипятком и дайте обсохнуть, после чего натрите изнутри солью и черным перцем.

В горячей воде разведите 2 столовые ложки меда и смажьте полученным сиропом утку с помощью кисточки.

После того как она обсохнет, снова обмажьте ее сиропом, выложите на решетку и жарьте над углями в течение 1 часа, периодически смазывая медовым сиропом.

За несколько минут до готовности обмажьте тушку оставшимся неразведенным медом.

Барбекю из по-быстрому

Ингредиенты:
Мясо утки — 1 кг
Сливочное масло — 50 г
Лимонный сок — 100 мл
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо утки хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, слегка натрите солью и черным перцем, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и держите в прохладном месте 1 час.

Маринованные кусочки мяса выложите на решетку, предварительно смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями.

Готовое блюдо посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из утки, маринованной под винным уксусом

Ингредиенты:
Мясо молодой утки — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Яблоки (антоновка) — 4 шт.
Винный уксус — 70 мл
Зелень петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Мясо утки промойте и нарежьте порционными кусочками, лук — кольцами, яблоки — кружочками.

Подготовленные ингредиенты выложите слоями в эмалированную емкость, каждый слой посыпая солью и черным перцем, залейте винным уксусом и держите в прохладном месте 2 часа.

Маринованные кусочки мяса утки выложите на решетку вместе с луком и яблоками и жарьте над углями до готовности.

Барбекю подайте горячим и украсьте веточками укропа.

Барбекю из утки, фаршированной рубленым мясом

Ингредиенты:
Утка — 1 тушка (1 кг)
Рубленое мясо — 300 г
Печень — 150 г
Телячий жир — 100 г
Картофель — 4 шт.
Яблоки — 2 шт.
Панировочные сухари — 50 г
Дижонская горчица — 30 г
Оливковое масло — 50 мл
Подсолнечное масло — 15 г
Сметана — 200 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Утку выпотрошите, тщательно промойте и удалите все кости следующим способом: острым ножом разрежьте тушку вдоль спинки и осторожно отделите кости от кожи, оставляя последние суставы крылышек и ножек.

Кости и ливер промойте, добавьте рубленую зелень петрушки, залейте холодной водой и сварите бульон.

Горчицу разотрите с оливковым маслом, измельченной кинзой и полученной массой натрите тушку утки изнутри.

Рубленое мясо соедините с телячьим жиром, добавьте измельченную печень, панировочные сухари, зелень укропа, нарезанные небольшими кусочками яблоки и картофель, сметану и сахар, посолите и тщательно все перемешайте. Наполните фаршем тушку утки, зашейте края прочными нитками и выложите на смазанную подсолнечным маслом решетку.

В процессе приготовления птицу часто поливайте мясным бульоном.

Барбекю из гуся с яблоками

Ингредиенты:

Гусь — 1 тушка
Яблоки — 5 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Кулинарный жир — 40 г
Сливочное масло — 30 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тушку гуся промойте, разрубите на порционные кусочки, натрите солью и черным перцем, выложите на смазанную кулинарным жиром решетку и жарьте над углями до готовности.

Лук и яблоки очистите, нарежьте мелкими кубиками и спассеруйте в растопленном сливочном масле, после чего слегка посолите, поперчите и перемешайте.

Готовое барбекю выложите на блюдо и подайте с яблочно-луковым соусом.

Барбекю из гуся со сливово-сливочным соусом

Ингредиенты:
Мясо гуся — 1 кг
Сливы без косточек — 300 г
Репчатый лук — 4 шт.
Белое сухое вино — 150 мл
Сливочное масло — 50 г
Кулинарный жир — 40 г
Сахар — 15 г
Измельченный райхон — 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сливы помойте, измельчите с помощью блендера, добавьте вино, сахар, райхон, соль, черный перец и тщательно все перемешайте.

Мясо гуся промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, добавьте нашинкованный лук, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 3–4 часа.

После этого выложите кусочки мяса на решетку, предварительно смазанную кулинарным жиром, и жарьте над углями до готовности.

Оставшийся маринад процедите сквозь сито, вылейте в сотейник, добавьте сливочное масло и держите на слабом огне,

постоянно помешивая, пока масса не загустеет.

Готовое барбекю полейте полученным соусом.

Барбекю из индейки с курагой и лесными орехами

Ингредиенты:
Филе индейки — 1 кг
Курага — 250 г
Лесные орехи — 150 г
Чеснок — 3 зубчика
Яблочный сок — 100 мл
Оливковое масло — 40 мл
Дижонская горчица — 20 г
Панировочные сухари — 40 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе индейки хорошо промойте, разрежьте на порционные куски, сделайте в каждом из них небольшой надрез в виде кармана, посолите и поперчите.

Курагу опустите в горячую воду на 5 минут, после чего вместе с ядрами лесных орехов и очищенным чесноком измельчите, добавьте яблочный сок, хорошо перемешайте. Полученной массой заполните кармашки, а края скрепите деревянными шпажками. Начиненные куски индейки смажьте оливковым маслом, смешанным с горчицей, хорошо обваляйте в панировочных сухарях, выложите на решетку и обжарьте над углями с обеих сторон.

Барбекю из индейки со сладким перцем

Ингредиенты:
Филе индейки — 1 кг
Красный сладкий перец — 3 шт.
Консервированные ананасы — 100 г
Томатный соус — 100 г
Оливковое масло — 50 мл
Сливочное масло — 30 г
Крахмал — 25 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Томатный соус соедините с оливковым маслом, добавьте крахмал, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Филе индейки хорошо промойте, нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 2–3 часа.

Сладкий перец очистите от семян, промойте и нарежьте квадратиками среднего размера.

Маринованные кусочки индейки выложите со сладким перцем на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями.

Готовое барбекю украсьте ломтиками консервированных ананасов и веточками петрушки.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Барбекю из рыбы в сметане с картофелем

Ингредиенты:
Рыба (любая) — 500 г
Картофель — 6 шт.
Огурцы — 3 шт.
Сметана — 200 г
Зелень петрушки — 1 пучок
Зелень укропа — 1 пучок
Карри — 8 г
Кориандр — 5 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, разрежьте на порционные куски, слегка натрите солью, красным перцем и кориандром, залейте сметаной, посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки (оставив немного для украшения) и держите в прохладном месте 30 минут.

Картофель очистите, разрежьте на 4 части, посолите и натрите карри. Маринованную рыбу и овощи выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовое блюдо посыпьте оставшейся зеленью и украсьте кружочками огурцов.

Барбекю из рыбы, запеченной в панировке

Ингредиенты:
Рыба (любая) — 1 кг
Растительное масло — 50 мл
Горчица — 20 г
Панировочные сухари — 100 г
Измельченный имбирь — 15 г
Тертый мускатный орех — 10 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте и нарежьте

порционными кусками. Каждый из них слегка натрите солью, красным перцем, имбирем и мускатным орехом, смажьте растительным маслом, предварительно смешанным с горчицей, и обваляйте в панировочных сухарях. Подготовленную рыбу выложите на решетку и жарьте над углями.

Барбекю из рыбы с кориандром и имбирем

Ингредиенты:
Рыба (любая) — 1 кг
Молоко — 250 мл
Мука — 100 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Измельченный имбирь — 15 г
Кориандр — 15 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте и опустите в подсоленное молоко на 57 минут, затем слегка натрите солью, красным перцем, кориандром и имбирем, обваляйте в муке. Подготовленную рыбу выложите на решетку и жарьте над углями. Готовую рыбу посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки.

Барбекю из морской рыбы в овощном маринаде

Ингредиенты:
Морская рыба — 1 кг
Морковь — 3 шт.
Репчатый лук — 4 шт.
Сахар — 30 г
Столовый уксус — 50 мл
Кулинарный жир — 40 г
Зелень сельдерея — 1 пучок
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Лавровый лист — 2 шт.
Гвоздика и молотая корица по вкусу

Способ приготовления
Морковь очистите, натрите на крупной терке и опустите в кипящую воду. Добавьте нарезанный кольцами лук, сахар,

лавровый лист, гвоздику, корицу и уксус. Доведите до кипения и держите на среднем огне в течение 15–20 минут. Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте порционными кусками, залейте охлажденным маринадом и оставьте на 40–50 минут.

Смажьте решетку кулинарным жиром, выложите на нее рыбу и жарьте над углями.

Готовую рыбу посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки и сельдерея.

Барбекю из морской рыбы под томатным соусом

Ингредиенты:
Морская рыба — 1 кг
Сладкий перец — 3 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Помидоры — 3 шт.
Редька — 1 шт.
Оливковое масло — 50 мл
Дижонская горчица — 20 г
Томатная паста — 60 г
Мука — 40 г
Зелень укропа и петрушки — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, разрежьте на порционные куски, слегка натрите горчицей, посыпьте солью и черным перцем, полейте оливковым маслом, обваляйте в муке, выложите на решетку и жарьте над углями.

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкой соломкой, лук — кольцами. Редьку очистите, помойте и измельчите (или натрите на терке). Подготовленные овощи выложите на сковороду, добавьте томатную пасту, немного воды и тушите в течение 5–8 минут.

Готовую рыбу украсьте нарезанными ломтиками помидоров, залейте томатным соусом и посыпьте нашинкованной зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из речной и морской рыбы

Ингредиенты:
Речная рыба — 700 г

Морская рыба — 500 г
Картофель — 5 шт.
Помидоры — 4 шт.
Баклажаны — 3 шт.
Оливковое масло — 50 мл
Сливочное масло — 40 г
Зелень укропа — 1 пучок
Кинза — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите и полейте оливковым маслом.

Баклажаны и помидоры нарежьте кружочками средней толщины, а картофель разрежьте пополам.

Подготовленные ингредиенты выложите на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями.

Готовое блюдо украсьте зеленью укропа и кинзы.

Барбекю из рыбы, фаршированной гречневой кашей

Ингредиенты:

Рыба (любая) — 1,5 кг
Чеснок — 10 зубчиков
Гречневая крупа — 250 г
Растительное масло — 70 мл
Зелень укропа — 1 пучок
Базилик — 0,5 пучка
Карри — 10 г
Черный и красный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите и хорошо промойте.

Из очищенных зубчиков чеснока выжмите сок.

Сварите рассыпчатую гречневую кашу на воде с добавлением соли и небольшого количества растительного масла, после чего смешайте ее с соком чеснока.

Рыбу посолите, начините гречневой кашей, снаружи натрите мякотью чеснока, карри, красным и черным молотым перцем, полейте оставшимся маслом, заверните в фольгу, выложите на решетку и жарьте над углями.

Готовую рыбу посыпьте мелкорубленой зеленью укропа и

украсьте веточками базилика.

Барбекю из речной рыбы, фаршированной яйцами и луком

Ингредиенты:
Речная рыба — 1,5 кг
Репчатый лук — 3 шт.
Яйца — 6 шт.
Панировочные сухари — 60 г
Растительное масло — 40 мл
Кулинарный жир — 40 г
Сметана — 50 г
Зеленый лук — 1 пучок
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Репчатый лук измельчите, обжарьте в разогретом растительном масле до золотистого цвета. 4 яйца сварите вкрутую, охладите, очистите и мелко нарубите. Зеленый лук промойте и нашинкуйте. Подготовленные ингредиенты соедините и хорошо перемешайте.

Рыбу выпотрошите, очистите, удалите голову и плавники, хорошо промойте, натрите солью и черным перцем, заполните брюшко луково-яичной начинкой, смажьте оставшимися взбитыми яйцами и обваляйте в панировочных сухарях. Подготовленную рыбу выложите на решетку, смазанную кулинарным жиром, и жарьте над углями до готовности.

Перед подачей на стол рыбу полейте сметаной и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из рыбы с кизиловым соусом

Ингредиенты:
Филе речной рыбы — 1,5 кг
Ягоды кизила — 250 г
Сливочное масло — 80 г
Чеснок — 2 зубчика
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка

Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе рыбы нарежьте порционными кусочками, посолите, поперчите, полейте растопленным сливочным маслом, выложите на решетку и жарьте над углями до готовности.

Ягоды кизила промойте, отварите в небольшом количестве воды и остудите, после чего протрите их сквозь сито, соедините с измельченным чесноком, поперчите и тщательно все перемешайте.

Готовую рыбу выложите на блюдо, полейте полученным соусом и украсьте веточками укропа и петрушки.

Барбекю из филе лосося с лимонами

Ингредиенты:

Филе лосося — 1 кг
Лимоны — 2 шт.
Дижонская горчица — 50 г
Лимонный сок — 100 мл
Оливковое масло — 50 мл
Сливочное масло — 40 г
Зелень петрушки — 1 пучок
Белый молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лимонный сок соедините с растительным маслом, добавьте соль, белый перец и тщательно все перемешайте.

Филе лосося хорошо промойте, разрежьте на порционные куски, слегка натрите горчицей, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 3 часа.

Маринованные куски рыбы выложите на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями с обеих сторон до образования румяной корочки.

Готовое филе лосося украсьте веточками петрушки и кружочками лимона.

Барбекю из трески со сладким перцем и луком

Ингредиенты:

Треска — 500 г

Красный сладкий перец — 3 шт.
Репчатый лук — 2 шт.
Лимон — 1 шт.
Белое сухое вино — 200 мл
Томатный соус — 40 г
Кунжутное масло — 30 мл
Лимонный сок — 20 мл
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Белое вино соедините с лимонным соком, добавьте томатный соус, кунжутное масло и тщательно все перемешайте.

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте и удалите кости. Филе нарежьте порционными кусочками, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 2 часа.

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте крупной соломкой, лук — кольцами. Маринованные кусочки рыбы выложите вместе с овощами на решетку и жарьте над углями.

Перед подачей на стол готовое блюдо украсьте кружочками лимона и измельченной зеленью укропа и петрушки.

Барбекю из камбалы с яблоками и помидорами

Ингредиенты:

Камбала — 1,5 кг
Яблоки — 5 шт.
Помидоры — 4 шт.
Лимонный сок — 100 мл
Растительное масло — 60 мл
Молотая корица — 5 г
Черный и красный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте и удалите кости.

Филе нарежьте кусочками шириной 4 см и длиной 5 см, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и натрите смесью соли, черного и красного перца.

Яблоки разрежьте на 2 части, удалите сердцевину и посыпьте мякоть корицей. Помидоры нарежьте небольшими кусочками.

Подготовленные ингредиенты выложите на решетку, полейте

растительным маслом и жарьте над углями до готовности.

Барбекю из камбалы с овощами

Ингредиенты:
Камбала — 1 кг
Помидоры — 5 шт.
Сладкий перец — 5 шт.
Репчатый лук — 3 шт.
Чеснок — 5 зубчиков
Мука — 80 г
Сливочное масло — 50 г
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук и сладкий перец очистите, нарежьте кольцами, выложите на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями до готовности.

Помидоры помойте, нарежьте кружочками средней толщины, посолите, обваляйте в муке и тоже слегка поджарьте.

Камбалу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте порционными кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и жарьте на решетке до готовности.

Рыбу выложите вместе с овощами на блюдо, посыпьте мелко рубленой зеленью укропа и сразу подайте.

Барбекю из карпа с луком и имбирем

Ингредиенты:
Морской карп — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Мука — 50 г
Растительное масло — 50 мл
Зелень укропа — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Измельченный имбирь — 5 г
Красный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте порционными кусками, слегка натрите солью, красным перцем и

имбирем, а затем обваляйте в муке.

Лук очистите и нарежьте кольцами средней толщины. Подготовленную рыбу выложите вместе с луком на решетку, смазанную растительным маслом, и запеките над углями.

Барбекю из карпа, маринованного с луком

Ингредиенты:
Карп — 700 г
Репчатый лук — 4 шт.
Лимонный сок — 50 мл
Оливковое масло — 60 мл
Бальзамический уксус — 10 мл
Панировочные сухари — 80 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистите и нарежьте тонкими кольцами. Зелень петрушки и укропа промойте, слегка обсушите на салфетке и мелко нарубите.

Оливковое масло соедините со свежеотжатым лимонным соком и уксусом, добавьте лук, зелень, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 30 минут.

Подготовленную рыбу обваляйте в панировочных сухарях, выложите на решетку и запекайте над углями, после чего подайте на стол с маринованными кольцами лука.

Барбекю из карпа с орехами и изюмом

Ингредиенты:
Филе карпа — 1 кг
Помидоры — 4–5 шт.
Миндаль — 40 г
Изюм — 100 г
Оливковое масло — 40 мл
Растительное масло — 40 мл

Базилик — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Черный молотый перец, соль по вкусу

Способ приготовления

Филе карпа промойте, нарежьте порционными кусками, смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите, выложите на решетку и обжарьте над углями с обеих сторон.

Помидоры нарежьте небольшими кусочками и тушите на сковороде под крышкой около 5 минут, затем немного остудите и протрите сквозь сито. Миндаль и изюм обжарьте в растительном масле, добавьте вместе с мелкорубленым базиликом в томатное пюре и держите на среднем огне до загустения, постоянно помешивая.

Готовую рыбу посыпьте измельченной кинзой и подайте на стол с приготовленным соусом.

Барбекю из минтая с баклажанами

Ингредиенты:
Минтай — 1,5 кг
Баклажаны — 7 шт.
Помидоры — 3 шт.
Огурцы — 2 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Оливковое масло — 40 мл
Растительное масло — 30 мл
Дижонская горчица — 30 г
Мука — 50 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте, нарежьте небольшими кусками, натрите солью, красным перцем, горчицей и полейте оливковым маслом.

Баклажаны помойте, нарежьте кружками средней толщины, посолите, посыпьте мелко нарезанным чесноком и обваляйте в муке.

Выложите куски рыбы и баклажаны на решетку, предварительно смазанную растительным маслом, и жарьте над

углями. Затем переложите на тарелку, посыпьте измельченной зеленью и украсьте ломтиками огурцов и помидоров.

Барбекю из минтая под острым кокосовым соусом

Ингредиенты:
Минтай — 1 кг
Сладкий перец — 3 шт.
Чеснок — 4 зубчика
Лимонный сок — 50 мл
Кокосовая стружка — 40 г
Вода — 300 мл
Оливковое масло — 50 мл
Сливочное масло — 40 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Тмин — 10 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Кокосовую стружку залейте горячей водой и держите на небольшом огне, периодически помешивая, до полного растворения.

Чеснок мелко нарежьте, добавьте соль, перец, свежеотжатый лимонный сок, кокосовое молочко, тмин, нашинкованную зелень укропа и петрушки и перемешивайте до образования однородной массы.

Минтай очистите, выпотрошите, хорошо промойте, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом, выложите на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями по 5 минут с каждой стороны.

Готовые куски рыбы украсьте нарезанным кольцами сладким перцем, посыпьте мелкорубленым базиликом и подайте на стол вместе с подогретым кокосовым соусом.

Барбекю из минтая с помидорами

Ингредиенты:
Минтай — 1,5 кг
Помидоры — 5 шт.
Шпик — 250 г

Растительное масло — 50 мл
Дижонская горчица — 30 г
Панировочные сухари — 150 г
Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Рыбу очистите, выпотрошите, хорошо промойте и натрите горчицей, солью и красным перцем.

Помидоры помойте, обдайте кипятком и снимите кожицу. Мякоть измельчите, добавьте нарезанный небольшими кубиками шпик и аккуратно все перемешайте.

Рыбу наполните полученной начинкой, полейте растительным маслом, обильно обваляйте в панировочных сухарях, выложите на решетку и жарьте над углями.

Барбекю из форели, маринованной в вине

Ингредиенты:
Форель — 1 кг
Репчатый лук — 4 шт.
Сливочное масло — 40 г
Красное сухое вино — 350 мл
Вода — 50 мл
Томатный соус — 80 г
Кориандр — 8 г
Лавровый лист — 2 шт.
Душистый перец горошком — 7 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Форель очистите, выпотрошите, хорошо промойте и удалите голову и плавники.

Лук измельчите, залейте вином, разбавленным водой, добавьте томатный соус, душистый перец горошком, кориандр, лавровый лист и тщательно все перемешайте.

Куски рыбы нарежьте порционными кусками, натрите солью и черным перцем, переложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 30–40 минут.

Подготовленную форель выложите на решетку, смазанную сливочным маслом, и жарьте над углями.

Перед подачей куски форели полейте слегка подогретым маринадом.

Блюда из овощей и грибов

Барбекю из молодого картофеля с чесночным соусом

Ингредиенты:
Молодой картофель — 10–15 шт.
Сметана — 200 г
Чеснок — 5 зубчиков
Растительное масло — 50 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зеленый лук — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления
Картофель помойте, разрежьте пополам, выложите на решетку, смазанную растительным маслом, и запекайте над углями, часто переворачивая.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, соедините со сметаной и измельченной зеленью петрушки, посолите, поперчите и перемешивайте до образования однородной массы.

Готовый картофель выложите на блюдо, полейте полученным соусом и посыпьте крупно нарубленным зеленым луком.

Барбекю из картофеля с помидорами и огурцами

Ингредиенты:
Картофель — 10 шт.
Помидоры — 3 шт.
Огурцы — 3 шт.
Сметана — 150 г
Растительное масло — 50 г
Листовой салат — 1 пучок

Способ приготовления
Картофель помойте, разрежьте пополам, выложите на решетку, смазанную растительным маслом, и запекайте над углями, периодически переворачивая.

Помидоры нарежьте кружочками, огурцы — полосками.

Готовый картофель выложите на блюдо, выстеленное

листьями салата, полейте сметаной и подайте на стол с помидорами и огурцами.

Барбекю из овощей с грибами

Ингредиенты:
Баклажаны — 2 шт.
Кабачки — 2 шт.
Сладкий перец — 2 шт.
Шампиньоны — 8 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Томатный соус (пли кетчуп) — 150 г
Оливковое масло — 80 мл
Лимонный сок — 20 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Баклажаны нарежьте кружочками средней толщины, выложите на тарелку, посолите и оставьте на 1015 минут, после чего помойте и обсушите на салфетке.

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте крупными кусочками, кабачки — кружочками. У шампиньонов удалите ножки.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, влейте оливковое масло и свежеотжатый лимонный сок, добавьте измельченный базилик и хорошо все перемешайте.

Подготовленные овощи и грибы выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1 час. После этого выньте и запекайте на решетке в течение 6–7 минут, часто переворачивая.

Запеченные овощи и грибы выложите на блюдо, посыпьте измельченной зеленью петрушки и подайте с томатным соусом.

Барбекю из грибов с сыром

Ингредиенты:
Шампиньоны — 15 шт.
Сыр твердых сортов — 100 г
Сливочное масло — 60 г
Чеснок — 2 зубчика

Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зеленый лук — 0,5 пучка

Способ приготовления

Сыр натрите на крупной терке. Чеснок очистите, измельчите и тщательно разотрите со сливочным маслом. Лук и зелень петрушки нарубите.

Грибы хорошо промойте, удалите ножки, смажьте шляпки чесночным маслом и выложите их на решетку. Обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны.

Посыпьте шампиньоны смесью сыра и держите над углями еще 1–2 минуты.

Запеченные грибы переложите на блюдо и сразу подайте на стол.

Барбекю из кукурузы

Ингредиенты:
Молочная кукуруза — 5 початков
Сливочное масло — 100 г

Способ приготовления

Початки кукурузы очистите от листьев, положите на решетку, смазанную небольшим количеством сливочного масла, и держите над углями до тех пор, пока зерна сверху слегка не поджарятся.

Готовую кукурузу выложите на блюдо, смажьте оставшимся маслом и подайте на стол в горячем виде.

Барбекю из кукурузы с сырным соусом

Ингредиенты:
Молочная кукуруза — 5 початков
Сыр — 100 г
Сметана — 200 г
Сливочное масло — 60 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка

Способ приготовления

Початки кукурузы очистите от листьев, положите на решетку, смазанную сливочным маслом, и держите над углями до тех пор, пока зерна сверху слегка не поджарятся.

Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, измельченную зелень укропа и петрушки и хорошо все перемешайте.

Готовую кукурузу подайте с сырным соусом.

Барбекю из картофеля с сыром

Ингредиенты:

Молодой картофель — 5 шт.
Сметана — 100 г
Сыр твердых сортов — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель хорошо помойте, разрежьте на 2 половины, выложите на смазанную сливочным маслом решетку и запекайте в течение 20 минут, после чего аккуратно удалите часть мякоти, чтобы получилась корзинка.

Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, измельченную зелень укропа (оставив немного для украшения), посолите, поперчите и хорошо все перемешайте.

Клубни картофеля наполните полученной массой и держите над углями еще 5 минут, после чего посыпьте оставшейся зеленью укропа и подайте на стол.

Блюда из фруктов

Барбекю из яблок с корицей

Ингредиенты:
Яблоки твердых сортов — 5 шт.
Лимонный сок — 10 мл
Корица — 5 г
Сливочное масло — 40 г

Способ приготовления
Яблоки разрежьте на 4 части, сбрызните лимонным соком, посыпьте корицей и оставьте на 5 минут.

Выложите кусочки фруктов на решетку, смазанную сливочным маслом, и держите над углями до образования корочки.

Барбекю из груш

Ингредиенты:
Груши твердых сортов — 5 шт.
Лимонный сок — 15 мл
Сливочное масло — 40 г
Сахар по вкусу

Способ приготовления
Груши разрежьте пополам, удалите сердцевину, сбрызните мякоть лимонным соком, посыпьте сахаром и оставьте на 5 минут. Выложите половинки фруктов на решетку, смазанную сливочным маслом, и держите над углями до готовности.

Барбекю из нектаринов

Ингредиенты:
Нектарины — 10 шт.
Лимонный сок — 10 мл

Способ приготовления
Нектарины разделите пополам и удалите косточку.

Накройте решетку фольгой, выложите на нее половинки нектаринов, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и держите над углями до готовности.

Барбекю из ананаса с мороженым

Ингредиенты:
Ананас — 1 шт.
Мороженое — 300 г
Тертый горький шоколад — 100 г
Корица — 5 г

Способ приготовления
Ананас нарезать кружками, выложить на решетку и держать над углями 5–7 минут. Готовые кружки разложите по тарелкам, украсьте каждый из них шариком из мороженого, посыпьте тертым шоколадом и корицей.

Гриль

Во многих европейских странах есть одна очень верная примета наступления лета: на лужайках перед домами и даже на балконах появляются грили, на которых, аппетитно шипя, запекаются мясо, рыба, сосиски и т. д.

Последнее время данный способ приготовления блюд на открытом воздухе стал весьма популярным и в России, особенно среди владельцев загородных домов и участков.

Искусство приготовления продуктов на гриле берет свое начало с древних времен, когда первобытные люди научились нанизывать добычу на прут и готовить пищу над костром. Эта простая кулинарная техника дошла до наших дней.

Что же представляет собой гриль? В основном это переносная пли стационарная установка, предназначенная для приготовления блюд на углях или жару. Кроме того, продаются газовые плиты и микроволновые печи с функцией «гриль». Вообще, данный термин подразумевает приготовление пищи над источником тепла. От обычного жаренья на сковороде гриль отличается тем, что не требует использования какой-либо посуды: чаще всего блюда готовятся на решетке. В качестве источников жара используются угли или керамические брикеты, которые подогреваются с помощью газовой горелки. Это делается для того, чтобы избежать непосредственного воздействия огня на продукты, поскольку они могут быстро обгореть. Именно по этой причине мясо, запеченное таким способом, обладает характерным насыщенным ароматом и плотной, хрустящей корочкой.

Пища, приготовленная на гриле, считается более полезной, чем обжаренная на сковороде. Так, мясо на гриле под воздействием живого огня пропекается в 2–2,5 раза быстрее, чем в духовке. Благодаря сокращению термической обработки в нем сохраняется гораздо больше витаминов и питательных веществ. Кроме того, такое мясо теряет на 15 % меньше сока и жира, чем при любых других способах приготовления. Было установлено, что мясо, запеченное на гриле, характеризуется низким уровнем холестерина, в связи с чем его могут употреблять в пищу даже люди, страдающие сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Однако при выборе необходимой вам модели гриля следует учитывать некоторые тонкости.

Ниже приведены основные виды грилей.

1. Мобильные грили. Это наиболее простой и распространенный вариант. Разнообразие форм и размеров в

данном случае может поразить даже самого искушенного потребителя: круглые, квадратные, овальные, в виде чемодана, бочонка, телеги и т. д. Большинство моделей оснащены теплоотражающей крышкой для поддержания постоянной температуры в процессе приготовления пищи. Для их изготовления может использоваться более легкий, но менее прочный металлический сплав, или же они могут быть чугунными. Жаровня металлических грилей состоит из неглубокой емкости для сгорания топлива и решетки. Последняя, как правило, регулируется по высоте для выбора оптимального температурного режима. Однако в подобных моделях возможно использование только специального угля. Данное правило не действует в отношении чугунных грилей, главным преимуществом которых является их способность выдерживать высокие температуры, поэтому в них можно разжигать обычные дрова. Это придает процессу приготовления блюда неповторимый колорит, однако вам придется подождать некоторое время, чтобы они прогорели.

2. Стационарные бетонные грили. Как следует из названия, такие устройства являются противоположностью мобильных моделей. Их размещение и установка требуют соблюдения жестких правил: они должны находиться на расстоянии не менее 5–6 м от жилых помещений и деревьев, а во избежание осадки их необходимо ставить на устойчивую платформу из бетона или кирпича. Несмотря на это стационарные грили просты в использовании, не требуют особого ухода и достаточно объемные, что позволяет готовить блюда даже для весьма большой компании.

3. Гриль-коптильня. Этот вариант является практически универсальным. Такой гриль чаще всего имеет сферическую или прямоугольную форму. Как правило, в таких моделях предусмотрены 2 отверстия для вентиляции — на крышке и дне котла, с помощью которых можно регулировать температурный режим в процессе приготовления блюд. Универсальность гриля-коптильни заключается в том, что его можно использовать как обычное барбекю, коптильню или духовку. В качестве топлива можно применять только древесный уголь или специальные прессованные брикеты.

Конструкция сферического гриля с плотно прилегающей крышкой позволяет готовить тремя разными способами:

• как обычный гриль (мясо располагается на решетке непосредственно над углями);

• с помощью бокового огня (угли находятся по краям барбекю, а мясо лежит на решетке в центре). Крышка гриля должна быть

закрыта. При таком способе пища поджаривается медленнее, чем на открытом огне;

• копчение. Угли в этом случае располагаются так же, как и в предыдущем, но между ними в центр помещается противень с горячей водой, а на них (после того как они прогорят) следует положить специальные древесные опилки или щепки: ароматизированный дым придаст блюду дополнительный аромат и привкус.

Сориентировавшись в типах гриля, вы можете выбрать наиболее подходящий для вас. При этом рекомендуем обратить внимание на следующие факторы.

Устойчивость. Если при малейшем толчке устройство может опрокинуться, такой агрегат весьма опасен. На неровной поверхности гриль на трех ножках более устойчив, чем на четырех. Однако площадь опоры у него будет меньше, вследствие чего он становится не столь устойчивым.

Особенности конструкции. Гриль должен быть сконструирован так, чтобы его элементы и вспомогательные инструменты (за исключением вертелов и шампуров) не имели колющих и режущих краев. Кроме того, в нем должны быть отверстия для доступа воздуха к углям. Очень важным является вопрос защищенности жаровни от стекания в нее выделяющегося при приготовлении блюд жира, поскольку его попадание на угли ведет к образованию канцерогенных веществ, с другой — чем заслонить угли, источающие жар, от выложенного на решетку мяса? Если такой заслонки нет, лучше готовить продукты в алюминиевой фольге пли специальных ванночках для гриля. Предпочтительнее всего использовать жаровни с полированной поверхностью, поскольку они лучше концентрируют жар и дольше его сохраняют. Кроме того, их легче очистить от нагара, что немаловажно в случае выезда на природу пли пикника на даче.

Регулятор высоты. Наличие этого механизма делает модель более удобной в обращении. Обязательно убедитесь, регулируется ли высота ножек и есть ли возможность изменять расстояние между решеткой и источником тепла. Существуют модели с несколькими решетками. Расположение их друг над другом позволяет не только одновременно готовить несколько порций или разных блюд, но и поддерживать определенную температуру. Очень удобной является складная решетка: она позволяет досыпать угли, не прерывая процесс приготовления.

Материал, использующийся для изготовления гриля. Наиболее надежными являются конструкции из нержавеющей стали. Этот материал способен противостоять воздействию окружающей среды (влага, высокие, низкие температуры и т. д.),

тем самым обеспечивая более длительное время эксплуатации гриля.

Необходимо также помнить о том, что приготовление разных видов продуктов на гриле имеет свои особенности.

Главные условия удачного приготовления мяса — степень его свежести и маринад. Остальное зависит лишь от вашего вкуса и пожеланий.

Запеченное на гриле мясо должно быть слегка поджаренным, с небольшой корочкой, мягким и сочным внутри. Этот способ приготовления ближе всего к обжариванию пищи на открытом огне, так как мясо кладется на решетку, а воздух свободно циркулирует вокруг, что придает ему особый аромат. Если вы боитесь набрать лишний вес или соблюдаете диету, запекайте продукты на гриле без использования масла. Если же снижение калорий не является для вас приоритетом, лучше предварительно смазать постное мясо, например свиные стейки, сливочным маслом, а филе — растительным.

Мясо птицы идеально подходит для приготовления на гриле. Оно менее калорийное и запекается довольно быстро. Его можно мариновать таким же способом, как и обычное, только вместо лука лучше использовать чеснок, а время маринования следует сократить вдвое.

Небольшой совет: если вы готовите куриные ножки или крылышки, то через некоторое время после выкладывания на решетку, следует закрыть фольгой их кончики, иначе они могут пригореть.

Рыбу для жарки на гриле необходимо подготовить в такой последовательности:

• выпотрошить;

• хорошо промыть;

• натереть солью и смесью перцев;

• сбрызнуть лимонным соком и оставить на 10–15 минут или замариновать.

Для приготовления на гриле идеально подходит жирная рыба с плотным мясом. Это позволит создать роскошное блюдо, которое вызовет массу восторгов у гостей и домашних, а ваше мастерство попросту не сможет остаться незамеченным. Главное преимущество приготовления рыбы на гриле заключается в том, что во время обжаривания удаляются лишний жир и вредные продукты горения. А на стол вы можете подать вкусное, полезное и сытное блюдо, достойное кухни лучших европейских ресторанов.

Невероятно вкусными и полезными на гриле получаются овощи. Но есть некоторые особенности их приготовления.

Прежде чем выложить сладкий перец на решетку гриля, разрежьте его вдоль на 4 части, удалите семена и сердцевину, а затем слегка полейте оливковым маслом. Это позволит избежать деформации овоща. Держать его на решетке нужно до тех пор, пока кожица не потемнеет и не начнет трескаться (примерно 5–7 минут). Сладкий перец отлично сочетается с мясом, птицей, рисом и макаронами, а также является ароматным дополнением к пицце и сэндвичам.

Кабачок более капризен, чем сладкий перец. Перед тем как готовить его на гриле, необходимо полностью удалить кожуру. В зависимости от предпочтений можно разрезать кабачок кружочками или полосками. Жарить его нужно примерно 8 минут. Подавать кабачок можно с любым видом мяса, в салате сочетать с козьим сыром и медом, а также со сметаной.

Мы привыкли к «луковым» слезам и непобедимому запаху, но с помощью гриля можно быстро и просто превратить обычный репчатый лук в сладкое и ароматное блюдо. Для начала очистите его, помойте, разрежьте пополам, посолите и полейте оливковым маслом. Готовить лук нужно около 15 минут, при этом он должен расслоиться и приобрести темно-золотистый цвет. С запеченным на гриле луком можно делать салат с тунцом и картофелем, тосты с ржаным хлебом и сыром и многие другие блюда.

Баклажаны стали особенно популярными в последнее время. Готовить этот овощ на гриле довольно просто: нарежьте его кружками шириной несколько сантиметров, посолите, поперчите, обязательно полейте маслом и выкладывайте на решетку гриля. Как только мякоть потемнеет (примерно через 5 минут), блюдо готово. Баклажаны, запеченные на гриле, можно подать как самостоятельное блюдо, с лимонным соком и тмином либо с моцареллой в томатном соке.

Приготовление кукурузы займет больше времени. Сначала хорошо очистите початки и замаринуйте их в растопленном сливочном масле и специях. Затем выложите кукурузу на гриль и обжаривайте в течение 15 минут. Зерна должны стать золотистыми и мягкими. Кукуруза является отличным гарниром к мясу и рыбе, ее можно также подать на стол отдельно.

Сельдерей необходимо очистить от листьев и промариновать в оливковом масле с соевым соусом, после чего посыпать специями и разрезать на несколько частей. Запекать его нужно в течение 20 минут, регулярно переворачивая до образования золотистой корочки.

Сельдерей, приготовленный на гриле, принято подавать с мясным рагу, добавляя в салат из свежих овощей с кедровыми орешками и сыром.

Как видите, существует множество вариантов использования гриля. Выбирайте то, что вам по вкусу, и — на природу!

Блюда из мяса

Свинина на гриле по-китайски

Ингредиенты:
Свинина (мякоть) — 500 г
Помидоры — 2 шт.
Яйца — 2 шт.
Пшеничная мука — 100 г
Зеленый лук — 4 перышка
Кунжутные зерна — 50 г
Сычуаньский молотый перец — 10 г
Черный молотый перец — 5 г
Морская соль — 10 г

Способ приготовления
Яйца взбейте, добавьте измельченные помидоры и нашинкованный зеленый лук, всыпьте муку, перец, посолите и тщательно перемешайте.

Свинину промойте, нарежьте кубиками небольшого размера, соедините с полученной массой, накроите крышкой и держите в прохладном месте 4 часа.

Высыпьте кунжутные зерна на тарелку, хорошо обваляйте в них маринованные кусочки мяса, а затем нанижите их на шампуры, посыпьте оставшимися зернами кунжута и жарьте над углями в течение 4–5 минут, часто переворачивая.

Свинина на гриле

Ингредиенты:
Свинина (мякоть) — 750 г
Коричневый сахар — 130 г
Листовой салат — 1 пучок
Вода — 60 мл
Соевый соус — 20 мл
Устричный соус — 10 мл
Херес — 20 мл
Кунжутное масло — 10 мл
Морская соль — 5 г

Способ приготовления

Растворите сахар в горячей воде, добавьте соевый и устричный соусы, херес, кунжутное масло, посолите, тщательно перемешайте и дайте немного остыть.

Свинину хорошо промойте, нарежьте длинными ломтиками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученной смесью и оставьте на 8 часов, периодически помешивая, после чего выньте с помощью шумовки и обсушите на салфетке.

Маринованное мясо нанижите на шампуры, выложите на решетку гриля и запекайте в течение 8-10 минут, поливая оставшимся маринадом.

Свинину снимите с шампуров, разрежьте на более мелкие кусочки и выложите на блюдо, выстеленное листьями салата.

Свинина на гриле с приправами

Ингредиенты:

Свинина (мякоть) — 500 г
Лимон — 1 шт.
Оливковое масло — 40 мл
Базилик — 0,5 пучка
Лавровый лист — 1 шт.
Паприка — 15 г
Молотые семена кориандра — 10 г
Молотый тмин — 20 г
Молотые семена укропа — 5 г
Молотый имбирь — 5 г
Измельченный красный острый перец — 5 г
Молотый мускатный орех — 5 г
Молотая корица — на кончике ножа
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

В оливковое масло положите измельченный базилик, добавьте указанные выше специи и приправы, тщательно все перемешайте.

Свинину нарежьте кубиками небольшого размера и выложите их в эмалированную емкость вместе с полученной массой. Перемешайте, накройте крышкой и держите в прохладном месте 10–12 часов, периодически перемешивая.

Маринованное мясо нанижите на маленькие шампуры, выложите на решетку гриля и жарьте, время от времени переворачивая, до образования румяной корочки (свинина при

этом должна оставаться сочной).

Готовое мясо украсьте половинками кружков лимона.

Баранина на гриле с зеленью

Ингредиенты:

Баранина — 1 кг

Лимон — 1 шт.

Оливковое масло — 50 мл

Зелень майорана — 0,5 пучка

Зелень тимьяна — 0,5 пучка

Черный и красный молотый перец, соль по вкусу Способ приготовления

Из половины лимона выжмите сок, добавьте масло, измельченную зелень тимьяна и майорана (оставив немного для украшения), посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Баранину нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученной смесью, накроите крышкой и держите в прохладном месте 8 часов.

Маринованное мясо положите на решетку гриля и запекайте в течение 10 минут, время от времени поливая маринадом, после этого переверните и держите над углями еще 8-10 минут.

Готовую баранину украсьте оставшейся зеленью и нарезанной тонкими полосками лимонной кожурой.

Бараньи отбивные на гриле с мургал-масалой

Ингредиенты:

Бараньи отбивные из вырезки — 8 шт.

Помидоры черри — 200 г

Мургал-масала — 15 г

Чеснок — 1 зубчик

Молотый перец чили — 5 г

Лимонный сок — 10 мл

Листовой салат — 0,5 пучка

Способ приготовления

Бараньи отбивные промокните салфеткой, срежьте с них излишек жира и хорошо отбейте с обеих сторон.

Мургал-масалу соедините с перцем чили и чесноком, влейте свежеотжатый лимонный сок и перемешивайте до образования однородной массы, после чего натрите ею отбивные и держите в

прохладном месте 2–3 часа.

Маринованную баранину выложите на решетку гриля и жарьте в течение 15 минут. Затем надавите острием ножа на середину отбивной: мясо должно быть коричневым снаружи и ярко-розовым внутри.

Готовые отбивные выложите на блюдо, выстеленное листьями салата, и украсьте разрезанными пополам помидорами.

Баранина на гриле, маринованная в йогурте

Ингредиенты:
Баранина (мякоть ноги) — 1 кг
Йогурт — 150 г
Репчатый лук — 0,5 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Молотый тмин — 10 г
Куркума — 10 г
Тертый имбирный корень — 10 г
Гарам-масала — 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Срежьте жир с баранины, нарежьте кубиками небольшого размера, выложите в кастрюлю, добавьте тмин, куркуму, соль, йогурт, нашинкованный лук, имбирь и измельченный чеснок, хорошо перемешайте, накройте крышкой и держите в прохладном месте 4–6 часов.

Маринованное мясо нанижите на 8 коротких шампуров, выложите на решетку гриля и жарьте над углями в течение 15–20 минут, сбрызгивая оставшимся маринадом. Перед подачей посыпьте баранину гарам-масалой.

Баранина на гриле в лимонном маринаде

Ингредиенты:
Постная баранина — 500 г
Лимоны — 3 шт.
Киви — 1 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Оливковое масло — 70 мл

Способ приготовления

Из лимонов выжмите сок, добавьте оливковое масло, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, измельченное в блендере киви и тщательно все перемешайте. Баранину промойте, нарежьте кубиками небольшого размера, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1–2 часа, периодически перемешивая.

Подготовленное мясо нанижите на деревянные шпажки, выложите на решетку гриля и жарьте, часто переворачивая и поливая маринадом, в течение 8-10 минут.

Бараньи отбивные на гриле с соусом из анчоусов

Ингредиенты:
Бараньи отбивные — 4 шт.
Консервированные анчоусы — 5 шт.
Чеснок — 2 зубчика
Яйцо — 1 шт.
Оливковое масло — 200 мл
Белый винный уксус — 20 мл
Хлеб — 40 г
Каперсы — 10 г
Листья салата — 20 г
Петрушка — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок хорошо разотрите с анчоусами, измельченной петрушкой и каперсами. Отделите желток от белка, введите в смесь чеснока и анчоусов, посолите, поперчите и добавьте хлеб, предварительно вымоченный в винном уксусе и слегка отжатый. Постепенно вливайте масло и перемешивайте до образования кремообразной массы.

Отбивные выложите на решетку гриля и обжаривайте в течение 10–15 минут с каждой стороны так, чтобы они подрумянились, но оставались сочными.

Готовые отбивные выложите на блюдо, выстеленное листьями салата, посолите, поперчите и полейте полученным соусом.

Баранина на гриле с медом

Ингредиенты:

Баранина — 1,5 кг
Мед — 150 г
Оливковое масло — 30 мл
Лимонный сок — 20 мл
Карри — 5 г
Кинза — 1 пучок

Способ приготовления

Свежеотжатый лимонный сок соедините с оливковым маслом, добавьте карри и смешайте с медом.

Мясо промойте, надрежьте со стороны костей «клеточкой» на глубину примерно 2 см, обмажьте полученной массой со всех сторон и держите в прохладном месте 4 часа. Выложите мясо на решетку гриля, установив ее на расстоянии 10 см от тлеющих углей, и жарьте в течение 25–30 минут. При этом периодически переворачивайте и поливайте его оставшимся маринадом.

Готовое мясо выложите на блюдо, накройте крышкой и дайте ему немного остыть, чтобы сок равномерно распределился внутри, а мясо оставалось сочным после того, как его разрежут.

Помидоры и грибы с фаршем на гриле

Ингредиенты:

Помидоры — 5 шт.
Шампиньоны — 7–8 шт.
Репчатый лук — 1 шт.
Говяжий фарш — 300 г
Яйцо — 1 шт.
Растительное масло — 30 мл
Кориандр — 10 г
Тмин — 5 г
Кайенский перец — на кончике ножа
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Отделите у грибов ножки и мелко нарубите их. У помидоров срежьте верхушки и с помощью чайной ложки аккуратно удалите часть мякоти.

Лук нашинкуйте, добавьте фарш, кориандр, тмин, кайенский перец, взбитое яйцо и измельченные ножки грибов, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Подготовленные помидоры и шампиньоны наполните полученной массой и нанижите на шампуры так, чтобы они

плотно прилегали друг к другу. Затем выложите их на решетку гриля, полейте растительным маслом и держите над углями в течение 10–15 минут, следя за тем, чтобы овощи и грибы не подгорали.

Рулетики из банана и бекона на гриле

Ингредиенты:
Слегка недозрелые бананы — 4 шт.
Бекон — 200 г
Красный сладкий перец — 1 шт.
Зеленый сладкий перец — 1 шт.
Оливковое масло — 40 мл
Соевый соус — 20 мл
Жидкий мед — 10 г

Способ приготовления

Бекон разрежьте на 16 тонких ломтиков. Бананы очистите и разделите на 4 части. Сладкий перец вымойте, удалите семена и нарежьте мякоть небольшими кусочками.

Соедините оливковое масло и соевый соус, добавьте мед и перемешивайте до полного его растворения.

Заверните каждый кусочек банана в бекон, нанижите на вымоченные в воде деревянные шпажки, чередуя со сладким перцем, хорошо обмажьте медово-масляной смесью, выложите на решетку гриля и держите над углями, периодически переворачивая и смазывая оставшейся смесью, пока бекон не приобретет золотистый цвет.

Бифбургеры с сюрпризом на гриле

Ингредиенты:
Говяжий фарш — 500 г
Репчатый лук — 1 шт.
Сыр твердых сортов — 100 г
Овсяные хлопья — 50 г
Яйцо — 1 шт.
Оливковое масло — 20 мл
Прованские травы — 10 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук измельчите, добавьте фарш, прованские травы, овсяные хлопья, взбитое яйцо, посолите, поперчите и перемешивайте до образования однородной массы.

Разделите на 6 равных частей, слегка примните каждую из них, положите в центр немного натертого на крупной терке сыра, аккуратно заверните края, смажьте оливковым маслом, выложите на решетку гриля и обжаривайте над углями по 5–6 минут с каждой стороны.

Бифштексы с ромом на гриле

Ингредиенты:
Бифштексы из говядины — 1 кг
Ром — 200 мл
Чеснок — 2 зубчика
Соус табаско — 20 г
Кинза — 10 г
Зелень петрушки — 10 г
Соль по вкусу

Способ приготовления
Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте измельченную кинзу и зелень петрушки, соус табаско, влейте ром, посолите и тщательно все перемешайте.

Мясо промойте, обсушите на салфетке, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 3–4 часа. Подготовленное мясо выложите на решетку гриля и жарьте над углями, периодически переворачивая и поливая оставшимся маринадом.

Ребрышки свиные с кокосовым молоком на гриле

Ингредиенты:
Свиные ребрышки — 1 кг
Кокосовое молоко — 200 мл
Чеснок — 3 зубчика
Рыбный соус — 30 г
Сахар — 10 г
Душистый перец горошком — 4–5 шт.
Цедра лимона — 20 г
Зеленый лук — 1 пучок

Красный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Горошины душистого перца истолките в ступке, добавьте измельченную цедру лимона, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, сахар, соль, красный перец, рыбный соус, влейте кокосовое молоко и тщательно все перемешайте. Свиные ребрышки выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 3 часа, периодически переворачивая.

Подготовленное мясо выложите на решетку гриля и жарьте над углями по 5–8 минут с каждой стороны, поливая оставшимся маринадом.

Блюда из птицы

Курица на гриле с соусом альоли

Ингредиенты:
Филе курицы — 500 г
Оливковое масло — 80 мл
Лимонный сок — 50 мл
Сливочное масло — 30 г
Зеленый лук — 0,5 пучка
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Соус альоли — 100 г
Лимон — 1 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе курицы нарежьте порционными кусочками, натрите их солью и черным перцем, выложите в неметаллическую емкость, полейте оливковым маслом и лимонным соком и оставьте на 1 час, в течение которого несколько раз перемешайте.

Подготовленные кусочки курицы выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте над углями в течение 10 минут с обеих сторон, время от времени поливая соусом, в котором мариновалось мясо.

Когда филе станет хрустящим снаружи и мягким внутри, переложите его на подогретую тарелку, посыпьте сверху измельченным зеленым луком и зеленью петрушки, украсьте нарезанным кружочками лимоном и подайте на стол с соусом альоли.

Курица на гриле с чесночным соусом

Ингредиенты:
Куриные грудки — 6 шт.
Апельсиновый сок — 200 мл
Ядра грецких орехов — 100 г
Чеснок — 2 зубчика
Оливковое масло — 50 мл
Ореховое масло — 30 мл
Лимонный сок — 70 мл

Лимон — 0,5 шт.
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Куриные грудки посолите, поперчите, выложите в эмалированную емкость, залейте апельсиновым соком и держите в прохладном месте 30 минут, периодически переворачивая.

Ядра грецких орехов и чеснок измельчите с помощью блендера, влейте 20 мл воды и слегка посолите. Добавьте ореховое и оливковое масло и приготовьте соус, по консистенции похожий на майонез. После этого соедините с лимонным соком, поперчите и тщательно перемешайте.

Куриные грудки выложите на решетку гриля и жарьте в течение 7–8 минут с каждой стороны.

Готовое мясо посыпьте измельченной зеленью петрушки, украсьте нарезанным полукружиями лимоном и подайте на стол с орехово-чесночным соусом.

Курица на гриле с овощами

Ингредиенты:

Куриные грудки — 5 шт.
Кабачки — 4 шт.
Картофель — 4 шт.
Помидоры черри — 6 шт.
Чеснок — 1 головка
Сметана — 200 г
Горчица — 30 г
Майонез — 50 г
Сливочное масло — 60 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, добавьте сметану, майонез, горчицу, измельченную зелень петрушки, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Куриные грудки промойте, нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1 час, периодически перемешивая.

Картофель очистите и вместе с кабачками нарежьте

кружками средней толщины. Маринованное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте в течение 10–15 минут, время от времени переворачивая, затем добавьте овощи и держите над углями еще 10 минут.

Готовые мясо и овощи выложите на блюдо, украсьте нарезанными кружочками помидорами черри и посыпьте мелкорубленой зеленью укропа.

Курица на гриле с ягодным соусом

Ингредиенты:
Куриное филе — 500 г
Лимонный сок — 40 мл
Соевый соус — 50 мл
Оливковое масло — 30 мл
Сливочное масло — 40 г
Вода — 50 мл
Лимон — 1 шт.
Черный молотый перец и соль по вкусу
Для ягодного соуса
Ягоды (клюква, ежевика, малина, смородина) — 250 г
Сахар — 50 г
Сливочное масло — 50 г
Коньяк (или ликер) — 50 мл

Способ приготовления

Свежеотжатый лимонный сок соедините с соевым соусом и оливковым маслом, добавьте воду, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте.

Куриное филе нарежьте порционными кусочками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 1 час.

Подготовленное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и держите над углями 10–12 минут, периодически переворачивая.

В глубокой сковороде растопите сливочное масло, добавьте сахар и всыпьте ягоды. Когда ягоды дадут сок, влейте коньяк, перемешайте и тушите в течение 2–3 минут. Готовое мясо выложите на блюдо, полейте ягодным соусом и украсьте нарезанным полукружиями лимона.

Курица на гриле с яблоками

Ингредиенты:
Куриное филе — 500 г
Зеленые яблоки — 6 шт.
Сметана — 100 г
Сливочное масло — 50 г
Горчица — 30 г
Лимонный сок — 30 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Сметану соедините с горчицей и свежеотжатым лимонным соком (20 мл), добавьте измельченную зелень петрушки и укропа, посолите, поперчите и тщательно все перемешайте. Куриное филе нарежьте порционными кусками, выложите в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте 50–60 минут. Яблоки разрежьте пополам, сбрызните оставшимся лимонным соком и оставьте на 5 минут.

Маринованное мясо выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и жарьте в течение 10 минут, периодически переворачивая и смазывая маринадом, затем добавьте яблоки и держите над углями еще 5–7 минут.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Морская камбала и креветки с овощами на гриле

Ингредиенты:
Филе морской камбалы — 400 г
Крупные креветки — 12 шт.
Шампиньоны — 18 шт.
Лук — 3 шт.
Помидоры — 5 шт.
Лимонный сок — 20 мл
Оливковое масло — 30 мл
Чеснок — 1 зубчик
Тимьян — 5 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Кайенский перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Филе камбалы хорошо промойте и просушите на салфетке. Креветки очистите, выложите в дуршлаг, обдайте холодной водой и дайте ей стечь, после чего вместе с рыбой выложите в эмалированную емкость, сбрызните свежеотжатым лимонным соком и оставьте на 10–15 минут.

Лук очистите и варите 10 минут в небольшом количестве воды, после чего разрежьте пополам. Грибы очистите и промойте. Помидоры разрежьте пополам.

Чеснок очистите, пропустите через чеснокодавилку, добавьте оливковое масло, тимьян, соль, кайенский перец и тщательно все перемешайте.

Филе камбалы проложите несколькими листочками петрушки, скатайте рулетами и нанижите на шампуры, чередуя с креветками, половинками лука, помидорами и шампиньонами.

Затем смажьте маслом с чесноком, выложите на решетку гриля и обжаривайте в течение 5 минут с каждой стороны.

Рыба с овощами на гриле

Ингредиенты:
Сардины — 500 г
Цукини — 300 г

Баклажан — 1 шт.
Помидоры — 4 шт.
Оливковое масло — 80 мл
Лимонный сок — 15 мл
Коньяк — 30 мл
Сливочное масло — 30 г
Пшеничная мука грубого помола — 20 г
Тимьян — 10 г
Семена фенхеля — 5 г
Черный молотый перец — 5 г
Морская соль — 10 г

Способ приготовления

Сардины очистите, выпотрошите и хорошо промойте. Оливковое масло (60 мл) соедините с лимонным соком, коньяком, тимьяном, розмарином, черным перцем, морской солью и тщательно все перемешайте, после чего залейте им рыбу и оставьте на 25–30 минут.

Баклажан и цукини помойте, очистите и нарежьте толстыми кружками. Помидоры крестообразно надрежьте.

Муку смешайте с семенами фенхеля и обваляйте в ней рыбу. Кружки баклажана обмакните в маринад и также обваляйте в муке.

Решетку гриля накрыть алюминиевой фольгой (оставив небольшой участок открытым), в середину поместите сардины и кусочки баклажана. Цукини обмакните в маринад и выложите на фольгу. Помидоры разместите на решетке, сбрызните оставшимся оливковым маслом, посолите и поперчите. Остаток маринада распределите по рыбе и овощам.

Держите над углями в течение 5 минут, затем снимите с решетки помидоры и держите их теплыми.

Остальные овощи и сардины переверните и готовьте еще 5 минут, после чего выложите на большое блюдо.

Кефаль в соусе из анчоусов на гриле

Ингредиенты:

Филе кефали — 1 кг
Филе анчоуса — 30 г
Помидор — 1 шт.
Апельсин — 1 шт.
Апельсиновый сок — 150 мл
Оливковое масло — 50 мл

Мука — 50 г
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тонким ножом сделайте диагональные надрезы по бокам каждой рыбы. Часть филе анчоусов измельчите и вложите в «карманы», а остальное крупно нарубите.

Подготовленную рыбу обваляйте в смеси муки, соли и черного перца, смажьте оливковым маслом, положите на решетку гриля и держите над углями до образования хрустящей корочки.

Помидор обдайте кипятком, удалите кожицу, очистите от семян, измельчите мякоть, соедините с апельсиновым соком, нарубленными анчоусами, оставшимся маслом и слегка подогрейте, постоянно помешивая (масса должна немного загустеть), после чего поперчите.

Готовую рыбу выложите на блюдо, полейте полученным соусом, посыпьте измельченной зеленью петрушки и украсьте нарезанным небольшими дольками апельсином.

Морской окунь на гриле

Ингредиенты:

Филе морского окуня — 800 г
Лимон — 1 шт.
Хлебные крошки — 80 г
Сыр пармезан — 40 г
Сливочное масло — 40 г
Оливковое масло — 30 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Из лимона выжмите сок, а цедру натрите. Хлебные крошки соедините с цедрой, натертым сыром, измельченной петрушкой, посолите и поперчите.

Решетку гриля накройте фольгой, смажьте оливковым маслом, выложите филе морского окуня и держите над углями 10–12 минут, после чего переверните и посыпьте панировочной смесью.

Через 5 минут добавьте сливочное масло, растертое с лимонным соком и разрежьте мясо на порционные кусочки.

Окунь под лимонным соусом на гриле

Ингредиенты:
Морской окунь — 600 г
Лимон — 1 шт.
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка

Для маринада
Лимонный сок — 50 мл
Оливковое масло — 50 мл
Перья лука-шалота — 5–6 шт.
Свежий лавровый лист — 3 шт.
Паприка — 5 г
Черный молотый перец и соль по вкусу

Для лимонного соуса
Оливковое масло — 30 мл
Лимонный сок — 50 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Тмин — 3 г
Соль по вкусу

Способ приготовления

Лимонный сок соедините с оливковым маслом, добавьте нашинкованные перья лука-шалота, измельченный лавровый лист, паприку, посолите, поперчите и перемешайте.

Филе морского окуня нарежьте порционными кусочками, выложите в один слой в эмалированную емкость, залейте полученным маринадом, накройте крышкой и держите в прохладном месте 4–5 часов, время от времени переворачивая. Оливковое масло соедините со свежеотжатым лимонным соком, добавьте часть измельченной зелени петрушки и укропа, тмин, посолите и перемешайте.

Деревянные шпажки замочите в воде на 10–15 минут, после чего нанижите на них маринованную рыбу, выложите на решетку гриля и держите над углями 4–5 минут, периодически переворачивая. Готовую рыбу выложите на блюдо, посыпьте измельченной зеленью петрушки и укропа и украсьте нарезанным полукружиями лимоном.

Королевские креветки с горчичным семенем на гриле

Ингредиенты:

Королевские креветки — 500 г
Сливочное масло — 40 г
Смесь черного и желтого горчичного семени — 10 г
Куркума — 3 г
Кайенский перец — 3 г
Апельсиновая и лимонная цедра для украшения
Соль по вкусу

Способ приготовления

Очистите креветки, оставив хвосты, нанижите по 2–3 шт. на вымоченные в воде деревянные шпажки и отложите в сторону. Истолките в ступке горчичное семя (6 г), выложите в плоскую миску, соедините с куркумой и кайенским перцем, слегка посолите, добавьте немного воды и перемешивайте до образования однородной массы.

Обмокните креветки в полученный маринад и держите в прохладном месте 30 минут.

Выложите шпажки с креветками на решетку гриля, смажьте растопленным сливочным маслом, посыпьте оставшимся горчичным семенем. Жарьте в течение 3–5 минут, периодически смазывая остатками маринада и переворачивая пока они не станут мягкими. Горячие креветки выложите на блюдо, не снимая со шпажек, украсьте измельченной апельсиновой и лимонной цедрой.

Блюда из овощей и грибов

Картофель с помидорами на гриле

Ингредиенты:
Картофель — 5 шт.
Помидоры — 4 шт.
Сливочное масло — 20 г
Оливковое масло — 30 мл
Зелень петрушки — 0,5 пучка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Базилик — 0,5 пучка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Картофель очистите и нарежьте тонкими ломтиками, помидоры — кружочками средней толщины.

Накройте решетку гриля фольгой, смажьте оливковым маслом, выложите картофель, накройте еще одним слоем фольги и запекайте в течение 10–15 минут.

Снимите фольгу, картофель смажьте сливочным маслом, выложите сверху помидоры, посыпьте измельченным базиликом, посолите, поперчите и держите над углями еще 5 минут.

Готовое блюдо разрежьте на 4 части, посыпьте рубленой зеленью петрушки и укропа.

Картофель, запеченный с сыром на гриле

Ингредиенты:
Картофель — 5 шт.
Сыр твердых сортов — 70 г
Сметана — 50 г
Зелень петрушки и укропа — 1 пучок
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Клубни картофеля хорошо помойте, разрежьте пополам, аккуратно удалите часть мякоти, выложите на решетку гриля и держите над углями 5–8 минут.

Сыр натрите на крупной терке, добавьте сметану, посолите,

поперчите и хорошо перемешайте.

Полученным соусом наполните углубления в картофеле и поместите на решетку гриля еще на 3–4 минуты, после чего выложите на блюдо, посыпьте измельченной зеленью и сразу подайте на стол.

Бутерброды с помидорами и сыром на гриле

Ингредиенты:
Хлеб пшеничный — 2 кусочка.
Помидоры — 2 шт.
Сыр твердых сортов — 100 г
Сливочное масло — 30 г
Зелень укропа — 10 г

Способ приготовления
Помидоры нарежьте кружками, сыр — тонкими ломтиками.

Кусочки хлеба слегка поджарьте на решетке гриля, смажьте небольшим количеством сливочного масла, положите на них кружочки помидоров, посыпьте измельченной зеленью укропа, накройте сыром и держите на решетке гриля, пока сыр не начнет плавиться.

Кукуруза, запеченная на гриле, с кетчупом

Ингредиенты:
Кукуруза — 4 початка
Сливочное масло — 150 г
Кетчуп — 70 г
Ворчестерширский соус — 10 г

Способ приготовления
Очистите початки от листьев и волокон. Разрежьте каждый початок на 3 части. Положите кукурузу в большую кастрюлю с кипящей водой и варите, пока она не станет мягкой. Пока кукуруза варится, положите масло в миску и разомните.

Добавьте кетчуп и ворчестерширский соус. Хорошо перемешайте. Слейте воду, выньте кукурузу и намажьте каждый кусочек масляной смесью. Соедините 2 кусочка кукурузы, плотно оберните их фольгой и поместите в горячий гриль на 5 минут. Аккуратно выньте кукурузу из фольги, положите на тарелку и полейте образовавшимся при запекании соком.

Сыр с помидором в виноградных листьях на гриле

Ингредиенты:
Виноградные листья — 8 шт.
Сыр твердых сортов — 250 г
Чеснок — 1 зубчик
Помидор — 30 г
Оливковое масло — 30 мл
Ржаной хлеб — 8 ломтиков
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Тщательно промойте виноградные листья в холодной воде несколько раз, после чего обсушите на салфетке.

Сыр нарежьте небольшими кусочками, соедините его с ломтиками помидора, посолите и поперчите. На каждый виноградный лист положите немного получившейся смеси, заверните и смажьте оливковым маслом.

Подготовленные «конвертики» выложите на решетку гриля и держите над углями 5–7 минут, периодически переворачивая.

Ломтики ржаного хлеба слегка обжарьте на решетке с обеих сторон, натрите чесноком, положите сверху сыр в виноградных листьях и подайте на стол.

Тофу с грибами и луком-пореем на гриле

Ингредиенты:
Тофу — 400 г
Лук-порей — 4 шт.
Шампиньоны — 16 шт.
Перец чили — 1 стручок
Чеснок — 1 зубчик
Соевый соус — 50 мл
Толченый имбирь — 3 г
Лимонный сок — 40 мл
Сладкий херес — 50 мл
Прозрачный мед — 20 г
Оливковое масло — 20 мл

Способ приготовления

Чеснок пропустите через чеснокодавилку, добавьте соевый соус, имбирь, измельченный перец чили, лимонный сок, херес и

мед, влейте 50 мл воды и тщательно все перемешайте. Разрежьте сыр на 16 кубиков, а лук-порей — на 16 ломтиков, положите все в неглубокую форму вместе с грибами, залейте полученным маринадом и держите в прохладном месте несколько часов, время от времени переворачивая.

Затем нанижите тофу, лук-порей и шампиньоны на 8 деревянных шпажек, предварительно замоченных в воде, смажьте оливковым маслом, сбрызните маринадом, выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 10–15 минут, периодически поворачивая и поливая оставшимся маринадом.

Блюда из фруктов

Инжир с кардамоновым кремом на гриле

Ингредиенты:
Инжир — 9 шт.
Сливочное масло (несоленое) — 30 г
Бренди (или коньяк) — 60 г
Коричневый сахар — 5 г
Миндаль для украшения

Для кардамонового крема:
Сливки 35 %-ной жирности — 150 мл
Толченый кардамон — 5 г
Бренди (или коньяк) — 10 мл
Прозрачный мед — 10 г

Способ приготовления

Сливки выложите в миску, добавьте бренди и мед, всыпьте кардамон, перемешайте все до образования однородной массы, накройте и поставьте в холодильник на 30 минут. Инжир разрежьте на половинки. Сливочное масло растопите на водяной бане и соедините с бренди. Полученной смесью смажьте инжир, слегка посыпьте его сахаром, выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 4–5 минут.

Охлажденный крем взбейте в пену, залейте им готовый инжир и подайте на стол, украсив очищенным миндалем.

Яблоки на гриле

Ингредиенты:
Яблоки — 6 шт.
Лимонный сок — 35 мл
Сливочное масло — 50 г
Корица — 10 г

Способ приготовления

Яблоки очистите, нарежьте кубиками среднего размера, сбрызните лимонным соком и обсыпьте корицей.

Нанижите подготовленные кусочки фруктов на

предварительно замоченные деревянные шпажки, выложите на смазанную маслом решетку гриля и держите над углями 5–6 минут, периодически переворачивая.

Бананы на гриле

Ингредиенты:
Бананы — 4 шт.
Взбитые сливки — 100 г
Ядра грецких орехов — 10 шт.
Сливочное масло — 40 г

Способ приготовления
Бананы очистите, нарежьте кружочками, нанижите на вымоченные в воде шпажки, выложите на смазанную маслом решетку гриля и держите над углями в течение 10 минут. Шпажки с готовыми бананами разложите по тарелкам и украсьте взбитыми сливками и разделенными на половинки ядрами грецких орехов.

Фруктовое ассорти на гриле (вариант 1)

Ингредиенты:
Манго — 1 шт.
Папайя — 1 шт.
Бананы — 3 шт.
Мед — 50 г
Сливочное масло — 50 г
Цедра лимона — 20 г
Молотый имбирь по вкусу

Способ приготовления
Мед соедините с имбирем, добавьте измельченную лимонную цедру и тщательно перемешайте.

Мякоть манго и бананы нарежьте ломтиками.

Папайю очистите от кожицы и семян и так же измельчите. Подготовленные фрукты нанижите на предварительно замоченные деревянные шпажки, выложите на смазанную сливочным маслом решетку гриля и держите над углями 7–8 минут, периодически переворачивая и поливая медовым соусом.

Фруктовое ассорти на гриле (вариант 2)

Ингредиенты:
Ананас — 0,5 шт.
Персики — 3 шт.
Бананы — 2 шт.
Ягоды клубники — 20 шт.
Взбитые сливки — 200 г

Для медово-кардамонового сиропа
Мед — 50 г
Сливочное масло — 40 г
Молотый кардамон — 3 г
Ром (или бренди) — 20 мл
Сахар — 10 г

Способ приготовления

Растопите сливочное масло, добавьте мед, кардамон и сахар, влейте ром и тщательно перемешайте.

Ананас очистите и нарежьте небольшими кусочками, бананы и персики — ломтиками. Клубнику промойте и откиньте на дуршлаг. Подготовленные ингредиенты нанижите поочередно на шпажки, выложите в неглубокую емкость, залейте полученной смесью (при необходимости добавьте немного воды), накройте крышкой и оставьте при комнатной температуре на 1 час, после чего выложите на решетку гриля и держите над углями в течение 5 минут, периодически переворачивая и смазывая оставшимся сиропом. Готовое ассорти подайте со взбитыми сливками.

Соусы

Соусы являются неотъемлемой частью большинства горячих и холодных блюд. От выбора того или иного варианта в значительной мере зависят вкус, внешний вид и качество подаваемого блюда. Соусы позволяют нам приготовить из одних и тех же продуктов блюда, различные по виду, вкусу и консистенции.

Применяя различные соусы и специи, можно придать основному ингредиенту блюда определенные вкус и аромат. Кроме того, они позволяют сохранять или ослаблять естественные вкусовые качества продуктов. Этого можно достичь путем сочетания их либо с острыми, либо с пресными или жирными соусами. Например, сухарный и яично-масляный соусы подаются к спарже, цветной капусте и т. п.; а мясной белый соус с голландским сыром — к курице.

Многие овощи готовятся с молочными соусами, которые повышают их вкус и питательность. Кроме того, вместо соуса натуральные мясные блюда можно поливать мясным соком пли, например, сливочным маслом.

Соусы подразделяются на горячие и холодные. К ним также относятся масляные смеси, которые применяются при приготовлении некоторых кулинарных изделий.

В качестве основы для соусов используются обыкновенный или сильно концентрированный бульон, молоко, сметана, сливочное и растительное масло (оливковое, подсолнечное, хлопковое и т. д.).

В состав большинства горячих соусов входит пассерованная мука, которая используется для придания им соответствующей консистенции. Без нее готовят сравнительно мало соусов, в этом случае основой является сливочное или растительное масло.

Для того чтобы придать соусам различный вкус, в них добавляются томатная паста, измельченные каперсы, лук, грибы, уксус, соевый соус, виноградное вино и т. п. Лучше всего использовать винный или фруктовый уксус. В качестве приправ также могут быть использованы лимонный сок, лимонная кислота, рассол соленых огурцов, помидоров, моченых яблок и другие продукты, обладающие кислым вкусом. К ним относятся щавель, кислица, ревень, барбарис. Из них можно сделать пюре (выжать сок, приготовить отвар) и добавить его в соус.

Чаще всего для придания тому или иному соусу особого, пикантного, вкуса в него добавляются черный и душистый перец, свежий и сушеный сладкий перец, лавровый лист, чеснок, зелень

и корень петрушки и т. п.

Следует помнить, что соусы, для приготовления которых используются жиры и яйца, значительно повышают калорийность блюд.

Соусы, приготовленные на мясном или рыбном бульоне, как правило, предназначаются, соответственно, для мясных и рыбных блюд. Однако к некоторым блюдам из рыбы или овощей допустимо подать мясной соус. Но это является не правилом, а скорее кулинарным предпочтением.

Горячие соусы

Как понятно из названия, такие соусы принято подавать с основным блюдом в подогретом виде. Для того чтобы они оставались таковыми, их необходимо держать на водяной бане под крышкой. Чтобы во время хранения не образовывалась пленка, соусы нужно периодически размешивать или класть на их поверхность кусочки сливочного масла.

Температура различных соусов неодинакова: в зависимости от их разновидности она колеблется от 40 до 80 °С.

Соусы на мясном, рыбном и грибном бульонах можно держать горячими на водяной бане не более 4 часов при температуре не выше 85 °С. В том случае, если вам необходимо хранить их дольше указанного срока, их нужно охладить, а затем разогревать по мере надобности.

Давно замечено, что вкус охлажденных, а потом разогретых соусов даже лучше, чем у длительно хранившихся горячих соусов.

Поскольку яично-масляные соусы являются довольно нестойкими, их можно хранить не более 1,5 часа при температуре не выше 65 °С. При более высокой температуре происходит отмасливание соуса.

Густой молочный соус в охлажденном состоянии можно хранить в течение суток, соус средней густоты необходимо использовать сразу же после его приготовления, а жидкий соус следует хранить не более 1,5 часа при температуре не выше 65–70 °С.

При превышении указанного температурного режима и длительном хранении соус может приобрести красный цвет вследствие карамелизации содержащихся в нем сахаров.

Холодные соусы

Холодные соусы следует подавать к холодным блюдам, приготовленным из рыбы, морепродуктов, мяса птицы или овощей. Кроме того, такие соусы, как майонез (классический, с корнишонами, зеленью и т. д.), идеально подходят к горячим блюдам из жареной рыбы. Помимо собственно соусов, в данную группу входят также овощные маринады и заправки для различных салатов.

Соусы на бульоне

Такие соусы являются довольно калорийными. Если вы соблюдаете какую-то диету, но хотите порадовать себя такой ароматной и вкусной добавкой к блюду, достаточно будет использовать в качестве его основы менее концентрированный бульон. Для приготовления соусов применяются мясной, рыбный и грибной бульоны.

Соусы на мясном бульоне

Соусы на основе мясного бульона подразделяются на красные, белые и томатные.

Для красных соусов используют коричневый бульон. Предназначенные для приготовления вторых блюд бульоны, которые получают при варке костей и мяса, а также припускании говядины, телятины, мяса курицы или индейки, отлично подходят для белых соусов.

Соусы на рыбном бульоне

Рыбные соусы готовятся на основе бульонов, которые получаются при варке мяса рыбы или ее частей.

Сметанные соусы

В процессе приготовления таких соусов используют сметану с белой пассеровкой.

Молочные соусы

Эти соусы традиционно готовятся из молока и белой пассеровки с добавлением специй. В зависимости от своего назначения они могут быть более или менее густыми.

Масляные смеси

Масляные смеси используются для приготовления бутербродов, а также для оформления и улучшения вкуса мясных и рыбных блюд.

Ниже приведены рецепты приготовления наиболее популярных и часто используемых соусов. Однако вы всегда можете проявить инициативу и изменить их по своему усмотрению, добавляя новые ингредиенты или исключая указанные. В результате этого может получиться совершенно новый соус, который вы можете сделать своим «фирменным» и поражать им своих близких и друзей во время пикников.

Соус белый классический

Ингредиенты:
Рыбный или мясной бульон — 500 мл
Мука — 1 столовая ложка
Сливочное масло — 1 столовая ложка
Черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

Растопите сливочное масло, не доводя его до кипения, добавьте муку и, постоянно помешивая, поджаривайте до слабого золотистого цвета. Полученную массу разведите бульоном (или водой), посолите, поперчите и, помешивая, держите на слабом огне не менее 1 часа.

Соус белый с яичными желтками

Ингредиенты:
Рыбный бульон — 500 мл
Яичные желтки — 2 шт.
Сливки — 150 мл
Мука — 1 столовая ложка
Сливочное масло — 1 столовая ложка
Лимонный сок — 0,5 столовой ложки
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Муку и размягченное сливочное масло хорошо разотрите, разведите рыбным бульоном и уваривайте, помешивая, на слабом огне в течение 15–20 минут до загустения. Затем добавьте сахар, лимонный сок, посолите, доведите до кипения и введите предварительно взбитые желтки, сливки.

Соус голландский

Ингредиенты:
Сливочное масло — 100 г
Яичные желтки — 4 шт.
Молоко — 150 мл
Лимон — 1 шт.
Сахар, черный молотый перец и соль по вкусу

Способ приготовления

На водяной бане растопите сливочное масло, добавьте желтки, влейте молоко и взбивайте до образования густой массы.

Соус нельзя доводить до кипения, иначе желтки свернутся.

Добавьте свежеотжатый лимонный сок и натертую на мелкой терке цедру, всыпьте щепотку сахара, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Готовый соус можно подавать к блюдам из овощей, мяса или рыбы.

Соус голландский с сыром

Ингредиенты:
Голландский соус — 500 мл
Жидкий молочный соус — 400 мл
Рыбный бульон — 100 мл
Сыр твердых сортов — 100 г
Лимон — 1 шт.
Соль по вкусу

Способ приготовления
Голландский соус соедините с рыбным бульоном, добавьте жидкий молочный соус, свежеотжатый лимонный сок и натертый сыр, посолите и тщательно все перемешайте. Готовый соус можно подать к припущенной рыбе, например к камбале и сому.

Соус голландский со взбитыми сливками

Ингредиенты:
Голландский соус — 900 мл
Жирные сливки — 150 мл

Способ приготовления
Сливки хорошо взбейте и введите в голландский соус, перемешивайте венчиком до образования однородной массы. Данный соус отлично сочетается с цветной капустой, спаржей, артишоками и блюдами из вареной рыбы.

Соус грибной к рыбе

Ингредиенты:
Шампиньоны — 300 г
Сливки 35 %-ной жирности — 200 мл
Сыр твердых сортов — 100 г
Сливочное масло — 2–3 столовые ложки
Соевый соус — 1 чайная ложка
Коньяк — 1 столовая ложка
Молотый корень имбиря — 5 г
Мускатный орех, шафран, тимьян, розмарин — по 1 щепотке

Способ приготовления

Шампиньоны очистите, промойте, разрежьте пополам и обжарьте в растопленном сливочном масле до розоватого цвета. Охладите при комнатной температуре измельчите и вновь выложите в сковороду. Влейте сливки, соевый соус и коньяк, мускатный орех, шафран, имбирь, тимьян или розмарин.

Доведите до кипения на небольшом огне, постоянно помешивая.

Затем снимите с плиты, соедините с натертым на крупной терке сыром и тщательно перемешайте. Готовый соус подавайте в порционных соусницах или залейте им рыбу, разложенную по тарелкам.

Соус грибной с луком и томатной пастой

Ингредиенты:
Грибной соус — 850 мл
Томатная паста — 150 г
Репчатый лук — 1–2 шт.
Сливочное масло — 30 г
Душистый перец горошком и лавровый лист по вкусу

Способ приготовления

Лук очистите, обжарьте на растопленном сливочном масле с томатной пастой, затем соедините с грибным соусом, добавьте душистый перец горошком и лавровый лист. Полученную массу держите на среднем огне в течение 10–15 минут, периодически помешивая. Данный соус лучше всего подавать к овощам, рыбе пли мясу.

Соус «Ткемали»

Ингредиенты:
Ткемали (дикорастущая мелкая слива) — 2 кг
Чеснок — 5–6 зубчиков
Уцхо-сунели — 7 г
Кориандр — 7 г
Острый перец — 3–4 стручка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Кинза — 0,5 пучка
Сушеный укроп — 1 веточка
Соль — 1 столовая ложка

Способ приготовления

Сливы промойте и залейте водой так, чтобы она покрыла их. Добавьте нарубленную зелень укропа и кинзу, доведите до кипения на среднем огне, а затем дайте стечь воде и протрите сквозь сито.

В полученную массу добавьте измельченный острый перец, уцхо-сунели, кориандр и сушеный укроп, посолите и оставьте на 10–15 минут.

Затем держите на слабом огне, непрерывно помешивая и доливая понемногу воду, пока не образуется сметано-образная масса, после чего охладите, разлейте по стерилизованным бутылкам и закройте крышкой. Готовый соус следует хранить в прохладном месте. Ткемали прекрасно сочетается с мясными блюдами.

Соус «Аджика»

Ингредиенты
Помидоры — 5 кг
Сладкий перец — 1 кг
Острый перец — 15 стручков
Корень хрена — 500 г
Чеснок — 300 г
Столовый уксус — 500 мл
Сахар — 500 г
Соль — 250 г

Способ приготовления

У сладкого перца обрежьте хвостики. Корень хрена тщательно вымойте с использованием щетки.

Чеснок очистите. Помидоры и острый перец хорошо вымойте.

Подготовленные ингредиенты пропустите через мясорубку, добавьте сахар и соль, влейте уксус, тщательно все перемешайте и оставьте на 50–60 минут, после чего разлейте по бутылкам. Кипятить не нужно.

Готовый соус можно хранить при комнатной температуре.

Соус с вишней

Ингредиенты
Вишня — 200 г
Вода — 350 мл
Столовое красное вино — 5 мл
Цедра лимона — 30 г
Сахар — 100 г
Крахмал — 1 чайная ложка
Корица — 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Вишню промойте, удалите косточки, залейте мякоть водой и доведите до кипения на среднем гоне, после чего откиньте на дуршлаг, дайте стечь воде и протрите сквозь сито.

Полученную массу соедините с вином, добавьте корицу, натертую на мелкой терке цедру лимона, сахар и крахмал, разведенный в 1 столовой ложке воды, после чего еще раз доведите до кипения. Данный соус лучше всего подавать с мясом птицы.

Соус «Песто»

Ингредиенты
Зелень базилика — 200 г
Зелень укропа — 100 г
Зелень петрушки — 100 г
Ядра грецких орехов — 200 г
Сыр пармезан — 50 г
Оливковое масло — 50 мл
Вода — 50 мл
Соль — 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Зелень тщательно промойте и обсушите на салфетке. Сыр натрите на мелкой терке. Подготовленные ингредиенты вместе с ядрами грецких орехов и оливковым маслом измельчите с помощью блендера.

Затем посолите, влейте горячую воду и тщательно перемешайте до однородной массы.

Соус с брусникой

Ингредиенты
Брусника — 500 г
Вода — 1 л
Сахар — 250 г
Картофельный крахмал — 10 г
Красное вино — 100 мл
Корица — 0,5 чайной ложки

Способ приготовления

Бруснику промойте, залейте холодной водой и варите до мягкости на небольшом огне, после чего слейте жидкость в отдельную емкость и протрите ягоды сквозь сито.

Полученную массу разведите небольшим количеством отвара, добавьте вино, сахар и корицу, доведите до кипения и держите на среднем огне в течение 5–7 минут.

Затем разведите в оставшемся холодном отваре, крахмал и доведите до кипения. Этот соус следует подавать к блюдам из мяса диких животных, индейки, курицы или дичи.

Соус с горчицей

Ингредиенты:
Мука — 30 г
Бульон — 500 мл
Маргарин — 30 г
Горчица — 1–2 столовые ложки
Яичный желток — 1 шт.
Сметана — 1 столовая ложка
Лимонный сок — 1 столовая ложка
Зелень укропа — 0,5 пучка
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Маргарин растопите, всыпьте муку и прогревайте, постоянно помешивая, до золотистого цвета.

Продолжая помешивать, добавьте бульон, соль, сахар, доведите до кипения, соедините со свежеотжатым лимонным соком и горчицей, предварительно смешанной с яичным желтком и сметаной.

После этого сразу же снимите с огня (иначе горчица придаст соусу неприятную горечь, а желток свернется), посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа и хорошо перемешайте.

Соус овощной с красным вином

Ингредиенты:
Красное сухое вино — 100 мл Репчатый лук — 1 шт.
Морковь — 1 шт.
Корни сельдерея — 30 г
Корни петрушки — 30 г
Бульон — 250 мл
Томатная паста — 50 г
Животный жир — 3 столовые ложки
Мука — 2 столовые ложки
Сливочное масло — 1 столовая ложка
Сахар и соль по вкусу

Способ приготовления

Лук очистите, мелко нарубите, залейте красным вином и держите на небольшом огне в течение 5 минут. Морковь, корни петрушки и сельдерея очистите и измельчите.

1 столовую ложку животного жира растопите в сотейнике, всыпьте муку и пассеруйте на небольшом огне до светло-коричневого цвета и появления аромата каленого ореха.

В оставшемся жире обжарьте подготовленные овощи, добавьте томатную пасту, предварительно разбавленную небольшим количеством бульона, и держите на слабом огне в течение 10 минут.

При непрерывном помешивании влейте в сотейник горячий процеженный бульон, через несколько минут добавьте овощи и продолжайте варить, периодически снимая жир с поверхности.

После этого соус процедите, а разваренные овощи протрите сквозь сито или хорошо измельчите с помощью блендера.

В полученную массу добавьте соль, сахар, влейте красное вино, тщательно все перемешайте и доведите до кипения на среднем огне, после чего заправьте сливочным маслом.

Соус чесночный

Ингредиенты
Чеснок — 4–5 зубчиков
Яичный желток — 1 шт.
Растительное масло — 200 мл
Лимонный сок — 1 столовая ложка
Вода — 1 чайная ложка
Соль по вкусу

Способ приготовления

Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Затем, понемногу добавляя желток и растительное масло, тщательно разотрите.

После этого влейте лимонный сок, холодную кипяченую воду, посолите и хорошо перемешайте.

Полученный соус должен быть достаточно густым, как майонез. Его принято подавать к блюдам из рыбы и мяса.

Кетчуп

Ингредиенты
Помидоры — 1 кг
Яблоки — 250 г
Репчатый лук — 250 г
Столовый уксус — 150 г
Корица — 1 столовая ложка
Гвоздика — 4 звездочки
Сахар — 150 г
Сладкий молотый перец — 0,5 чайной ложки
Черный молотый перец — 0,5 чайной ложки
Соль — 1 столовая ложка

Способ приготовления

Лук очистите. Помидоры помойте. Яблоки очистите, удалив сердцевину. Подготовленные ингредиенты пропустите через мясорубку и варите в течение 20 минут.

Затем добавьте уксус, корицу, гвоздику, красный и черный молотый перец, соль и сахар, и держите на небольшом огне, периодически помешивая, до образования густой массы. Горячий кетчуп разложите по стерилизованным банкам и закатайте.

Кетчуп из красной смородины

Ингредиенты
Смородина — 2 кг
Сахар — 1 кг
Столовый уксус — 250 мл
Корица — 1 столовая ложка
Молотая гвоздика — 2 чайные ложки
Душистый молотый перец — 1 чайная ложка
Черный молотый перец — 1 чайная ложка

Способ приготовления
Из сахара и смородины сварите желе.

Затем отожмите его, отделите косточки, влейте уксус, добавьте пряности, тщательно перемешайте и кипятите еще несколько минут.

Чатни

Ингредиенты
Помидоры — 1,5 кг
Яблоки — 1 кг
Репчатый лук — 0,5 кг
Сладкий перец — 3 шт.
Лимон — 1 шт.
Изюм — 250 г
Сахар — 250 г
3 %-ный уксус — 250 мл
Молотый имбирь — 2 чайные ложки
Соль — 2 столовые ложки

Способ приготовления

Сладкий перец промойте, удалите сердцевину и семена. Лук очистите. Помидоры помойте, обдайте кипятком и снимите кожицу. Яблоки очистите и удалите сердцевину.

Подготовленные ингредиенты нарубите, соедините с измельченной кожурой лимона и предварительно промытым изюмом, доведите, постоянно помешивая, до кипения на небольшом огне (без добавления воды).

Затем влейте уксус, добавьте соль, сахар, имбирь и варите на слабом огне в течение 1 часа, плотно закрыв крышкой.

Горячий соус разложите по банкам, накройте пищевой пленкой и дайте остыть, после чего закройте герметичной крышкой.

Майонез домашний

Ингредиенты
Яичный желток — 1 шт.
Горчица — 2 чайные ложки
Сахар — 1 чайная ложка
Растительное масло — 250 мл
Столовый уксус — 1 чайная ложка
Соль и специи по вкусу

Способ приготовления

Желток тщательно разотрите с горчицей, солью, сахаром и специями до осветления всей массы.

Затем с помощью миксера (или венчика) хорошо взбейте, постепенно добавляя растительное масло. При увеличении количества ингредиентов его надо вливать чаще и небольшими порциями.

Когда будет введено все масло, а полученная масса станет однородной, добавьте уксус и еще раз тщательно перемешайте массу.

Специи и пряности

Различные специи и пряности используются при приготовлении пищи уже много сотен лет. По мнению некоторых ученых, еще в каменном веке древние люди добавляли в блюда семена, плоды, листья и коренья растений.

Чаще всего под специями понимаются добавки естественного происхождения, которые позволяют изменить вкус, аромат, цвет или даже консистенцию различных блюд. В качестве примеров можно привести соль, желатин, агар-агар, пряные травы. Однако специи могут быть и искусственными, то есть представлять собой синтетические заменители природных аналогов.

Первые письменные источники, в которых встречаются упоминая об использовании различных ароматических растений в кулинарии, были обнаружены в Китае. Они датируются III тысячелетием дон. э. А на древнеегипетских папирусах, относящихся к середине II тысячелетия до н. э., сохранились рецепты блюд, в которые входили анис, семена горчицы, тмин, кориандр, корица, шафран и др. Помимо этого, признанными мастерами в области придания обычным блюдам новых вкусов считались арабы, индусы, вавилоняне и иудеи. Однако в древности большая часть специй применялась в качестве лекарственных средств.

По мере развития торговых отношений между странами и континентами люди узнавали о других народах и их кулинарных традициях. В Средневековье экзотические для Европы специи и пряности были предметом роскоши и ценились дороже, чем драгоценные камни и изделия из золота и серебра. В разные исторические периоды на рынке специй господствовали арабы, венецианцы, португальцы. Со временем Великобритания, Испания, Франция и Голландия, ставшие крупными морскими державами, значительно потеснили их.

Древнегреческие повара называли различные травы, которые они использовали для приготовления блюд, словом aromatico. Затем по отношению к различным приправам и пряностям стали применять латинское слово species, использовавшееся первоначально для обозначения предмета, достойного особого восхищения или уважения. Со временем оно стало общим для всех видов приправ и перешло во многие европейские языки. Например, английское слово species означает «острый», итальянское spezie — «особенный, индивидуальный», французское pice — «пикантный» и т. д. Постепенно

всевозможные специи, приправы и пряности становились неотъемлемыми элементами разных кухонь (европейской, кавказской, японской, китайской и т. д.). А одним из основных качеств хорошего повара стало считаться умение искусно использовать различные специи и пряности, чтобы надлежащим образом оттенить вкус того или иного блюда, либо придать им необыкновенный аромат.

Хранение специй

В наши дни в любом магазине можно приобрести практически любые пряности или приправы, однако по-прежнему актуальным остается вопрос их хранения.

Многие производители посуды выпускают специальные емкости различного объема с плотно закрывающимися крышками, предназначенные именно для специй.

Емкости со специями следует поместить в темное сухое и прохладное место (например, в кухонный шкаф или кладовую). Не рекомендуется держать их около источников влаги, газовой (или электрической плиты), а также возле окна или напротив него (перепады температуры или попадание прямых солнечных лучей способствуют утрате их первоначальных свойств). Помимо этого, нельзя доставать специи пли пряности мокрыми руками, для этого следует использовать сухую ложку (или нож). При попадании влаги они могут отсыреть, вследствие чего начнется процесс гниения.

Что касается свежих пряных овощей и трав, их тоже можно свободно приобрести на любом рынке. Однако подготовка их к хранению требует большей тщательности.

Например, свежие пряные травы надо отделить от корней и корневищ, после чего удалить поврежденные части и хорошо вымыть под проточной водой. После этого следует срезать листья и сушить их отдельно от стеблей. Подготовленное сырье необходимо выложить на ткань ровным тонким слоем и держать приблизительно 4–5 суток в хорошо проветриваемом помещении или на свежем воздухе. При этом нужно избегать попадания прямых солнечных лучей, так как это приведет к изменению их окраски, а готовый продукт будет иметь неприятный аромат. Если трава была высушена правильно, ее можно легко растереть пальцами в порошок. Сухие листья и стебли надо будет смешать и переложить в емкость с плотно закрывающейся крышкой, бумажный пакет или полотняный мешочек и поместить на хранение в темный шкаф.

Обработку корневищ, корней и корнеплодов следует начать с того, что их надо хорошо вымыть и очистить, после чего нарезать тонкой соломкой (обязательно вдоль волокон). Если корни мелкие, их можно резать поперек. Для сушки сырье следует выложить ровным слоем на противень и оставить на свежем воздухе, избегая воздействия прямых солнечных лучей, либо поместить в сушильную камеру, что значительно сократит время

обработки. Затем все можно пересыпать в бумажные пакеты или полотняные мешочки и убрать в темное сухое место.

Пряности и приправы, даже если они были правильно заготовлены, не хранятся длительное время. Например, перемолотые специи сохраняют свои вкусовые качества и аромат в течение 9 месяцев. Свежие пряные травы, такие как базилик, петрушка, укроп, кинза, мята и эстрагон можно хранить в холодильнике не более 2–3 дней.

Классификация специй

Пряности

К их числу относятся части разнообразных растений (плоды, кора, листья, корни и т. п.), прошедшие ту или иную предварительную обработку (сушка, ферментация, очистка, кипячение и т. п.). В кулинарии пряности в основном употребляются в сухом виде и в небольшом количестве, сочетаются с различными продуктами (см. приложение).

В настоящее время известно более 200 видов пряных растений. Некоторые из них представляют собой медленно растущие тропические лианы, кустарники или деревья — такие, как черный перец, корица, гвоздика, перец душистый, ваниль, мускатный орех.

В качестве пряностей используют корни (хрен), корневища (аир, имбирь), луковицы (чеснок, лук), внутреннюю кору некоторых вечнозеленых растений (корица), нераскрывшиеся цветочные почки (гвоздика, каперсы), пестики и рыльца цветущего луковичного растения (шафран), зеленую массу (укроп, эстрагон), листья (лавр), плоды и их части (красный перец), а также высушенные семена (горчица, анис, тмин).

Пряные растения умеренной зоны — это в основном ароматические травы: анис, тмин, сельдерей, кориандр, ажгон, петрушка, пастернак, фенхель, кароподиум, мелисса, базилик, майоран, мята, тимьян, горчица, кресс-салат, эстрагон, бархатцы, чернушка.

Ваниль

Она относится к классическим пряностям и представляет собой плоды (стручки) вьющегося лианоподобного растения семейства орхидейных. Родина ванили — Мексика и Центральная Америка. Культивируется во многих странах Карибского бассейна — таких, как Ямайка, Гаити, Гваделупа, Мартиника, — а также на

Цейлоне, Мадагаскаре в Малайзии и Полинезии. В настоящее время 50 % мирового производства ванили сосредоточено на островах Реюньон и Мадагаскар.

В Мексике плоды убираются слегка недозрелыми, затем обдаются кипятком и, после того как стечет вода, заворачиваются

в плотную шерстяную ткань и выдерживаются 1 неделю при температуре 60 °С для прохождения ферментации. После этого в течение 2–3 месяцев они подвергаются сушке в тени на открытом воздухе. Лучшие сорта ванили представляют собой стручки длиной 20–25 см, а более короткие относятся к низким сортам.

Ваниль обычно добавляется в десертные и сладкие блюда: пудинги и сырники, сливочные кремы, мороженое, выпечку, суфле и пр. Но в основном эта пряность используется для ароматизации шоколада, какаосодержащих кондитерских изделий, кремов и ореховых печений. В незначительной степени ваниль применяется в ликероводочной и безалкогольной промышленности. Довольно популярным изделием является ванильный сироп, которым пропитывают бисквиты, торты и пирожные.

Пряная корица

Родиной корицы являются Молуккские острова, а культивируется эта культура в Индонезии. Сырье — кора однолетних побегов кустарника циннамона. В готовом виде корица представляет собой маленькие кусочки тонкой коры беловато-бежевого цвета снаружи и желто-красного внутри. Аромат — остро-пряный, вкус — пряно-жгучий.

Корица — пряность с нежным и тонким ароматом. В кулинарии, особенно в кондитерском производстве, употребляются разные ее виды. Хорошо сочетается с другими пряностями, используется для приготовления соусов, кетчупов, входит в состав индийской смеси карри. Широко применяется для консервирования, особенно при маринновании овощей, грибов или фруктов. В ликеро-водочной промышленности используется для приготовления ликеров, пуншей и коктейлей. В первых и вторых блюдах применяется несколько реже. В восточной кулинарии корицей приправляют блюда из птицы и баранины, а в Китае и Корее — блюда из жирной свинины.

Используют корицу в молотом виде. Она представляет собой порошок приятного коричневого цвета, в зависимости от помола может иметь мелкозернистую или пудрообразную консистенцию. Количество вводимой пряности колеблется от 0,25 до 2 чайных ложек на 1 кг и зависит от традиций. Кладут ее обычно перед концом приготовления блюда во избежание улетучивания аромата и придания излишней жгучести продукту.

Корицу в небольшом количестве добавляют к отварной рыбе, говядине, свинине или используют для ароматизации кофе.

Куркума

Куркума — многолетнее травянистое растение семейства имбирных. Его родиной являются Восточная Индия и Вьетнам. Кустарник достигает 1 м в высоту, имеет крупные овальные листья от светло- до темно-зеленого цвета, которые растут прямо из корневища. Корневища куркумы содержат эфирное масло, красящее вещество куркумин, фелландрен, цингиберен, борнеол и сабинен.

Пряность куркума представляет собой порошок, который получают из высушенных корневищ растения. Они плотные, твердые и обладают слабожгучим, слегка горьковатым вкусом, напоминающим имбирь, с тонким своеобразным ароматом.

Сама приправа имеет слабопряный приятный вкус. Ее можно применять и как пряность, и как краситель. Она входит в состав многих пряных смесей, нередко применяется в качестве заменителя шафрана.

Куркума используется при приготовлении светлых соусов, салатов, супов-пюре, блюд из яиц и морепродуктов, добавляется к горчице и в маринады.

Кардамон

Это травянистое многолетнее растение семейства имбирных. Его родиной является Малабарский берег Индии. На Ближний Восток (а затем и в Европу) он попал благодаря древним грекам и римлянам, которые употребляли его в качестве пряности.

В кулинарии используются семена кардамона, заключенные в коробочки-капсулки. Они собираются слегка недозрелыми, подвергаются сушке на солнце, затем слегка смачиваются водой и снова сушатся. В результате получаются белые трехгранные капсулы длиной 0,8–1,5 см у малабарского кардамона идо 4 см у цейлонского (менее ароматичного). Внутри них есть 3 гнезда, в каждом из которых содержится по 3–4 темных семечка, которые и являются собственно пряностью, обладающей сильным, пряножгучим, острым и легким камфарным ароматом. Они содержат 4–8 % эфирного масла и крахмал.

Кардамон входит в состав очень многих пряных смесей, например карри и гарам-масала. Он считается весьма острой пряностью, поэтому им следует пользоваться осторожно. Кардамон придает своеобразный привкус медовым пряникам, дрожжевым пирогам, марципанам и фруктовым пирожным.

Гурманы добавляют его в черный кофе, арабы называют такой напиток бедуинским.

Садовый майоран

Майоран — многолетнее травянистое растение семейства губоцветных. Его родиной является северная Африка. Произрастает в Крыму, Молдове и на Кавказе. Существует также дикая разновидность этой культуры, но садовый майоран является более нежным.

Надземная часть майорана содержит эфирные масла, имеющие приятный аромат и острый горьковатый вкус. В пищу используются листья и цветочные почки (в свежем, сушеном или поджаренном виде). Майоран является хорошей приправой к первым и вторым блюдам (мясным, рыбным, овощным, яичным), а также к салатам. Он входит в состав некоторых соусов в смеси с солью и кунжутными семенами. Кроме того, им можно ароматизировать уксус и некоторые напитки, например чай, а также использовать при засолке огурцов и помидоров. Он придает приятный вкус рыбным и мясным фаршам. Майоран, помимо этого, используется в консервной промышленности и парфюмерии. В качестве пряности широко применяется в польской, литовской, белорусской, латышской и эстонской кухнях.

Мята перечная

Это травянистое растение, известное с давних времен. Родиной мяты считают Китай и Японию. Данная культура возделывается во многих странах мира — Англии, Болгарии, Венгрии, США, Югославии, Японии и др.

Мята перечная обладает приятным запахом и холодящим, освежающим, пряно-мятным вкусом, оказывает освежающее действие. В ней содержится до 2,5 % эфирного масла, основные компоненты которого — ментол и его эфиры, а также дубильные вещества, флавоноиды и горечи.

В английской кухне мята перечная используется при приготовлении соусов — в частности к баранине. В американской кухне применяется для улучшения вкуса и аромата фруктовых и овощных салатов, в арабской и испанской кухне ее подают на стол в качестве пряности, а во Франции и Италии добавляют в

различные пряные смеси.

В домашней кулинарии используются листья свежей и сушеной мяты. Они улучшают вкус жаркого, жареной ягнятины, баранины, мяса курицы. Кроме того, их принято

добавлять в блюда с тушеной капустой, морковью, горохом и луком-пореем. Листья мяты можно класть в овощные супы, маринады для мяса и рыбы, а также в блюда из сыра, подливы, желе и чайные смеси.

Мускатный орех

Мускатное дерево — тропическое вечнозеленое дерево высотой от 6 до 18 м, относится к семейству мускатниковых. Его родина — острова Индонезии, Калимантан, Суматра. Обширные насаждения мускатника имеются также в тропических областях Бразилии, Западной Индии и Африки. В Европе он известен более тысячи лет.

В качестве пряности используются мускатный цвет и орех. Как правило, мускатный цвет стараются снять неповрежденным, выдавливая из него орех. Тогда в его центре образуется отверстие, сохраняющееся и после сушки. Именно по нему распознается целый, неповрежденный мускатный цвет, который высоко ценится. Наилучшими на мировом рынке считаются пенангский и банданский мускатный цвет.

Мускатный орех получается после более длительной и сложной обработки. После удаления околоплодника и присеменника семена поступают в специальные сушилки, где разводится небольшой бездымный огонь. Он поддерживается круглосуточно в течение 1,5 месяца. Ежедневно к концу дня орехи переворачиваются деревянными граблями, чтобы сушка была равномерной.

В отличие от мускатного цвета мускатный орех имеет более широкое применение, употребляется в сладких блюдах: вареньях, компотах, муссах, пудингах, творожных пастах и мучных кондитерских изделиях. Им ароматизируются овощи, он добавляется в салаты, холодные и горячие блюда из картофеля, брюквы, шпината, репы и субпродуктов, а также в овощные и рыбные супы, заливное и почти во все грибные блюда. Мускатный цвет применяется в тех же блюдах, за исключением рыбных, грибных, с макаронными изделиями и из дичи. С его помощью можно ароматизировать различные напитки (молочные, аперитивы, коктейли, ликеры, какао) и мороженое.

Перец

В эту группу растений под названием «перцы семейства перечных» входит более 1500 видов. Из них в качестве пряностей употребляются около 10 видов.

Под словом «перец» порой подразумеваются пряности, не относящиеся к семейству перечных. Это псевдоперцы (ксилопии) и душистый перец (ямайский, японский перец и др.)

Африканский перец

Можно встретить и другие его названия: гвинейский, ашантийский, западноафриканский перец, перец Леклюза или пименто да рабо. Родина — Либерия. Культивируется в Гане, Гвинейской Республике, Либерии и Гвинее-Бисау.

Вкус умеренно жгучий, запах несколько специфический, душно-пряный. В Европе применяется в основном в Англин и Португалии.

Широко используется в странах Западной и Центральной Африки в качестве приправы для сдабривания мясных, мучных (особенно крахмалсодержащих) и овощных блюд.

Длинный перец

Другие его названия: долгий перец, колосковый перец, пипул, кавика. Произрастает в Индии, Непале, Индонезии и на Филиппинах.

В качестве пряности используется недозрелая, зеленая ось соцветия или семядержатель (колос). Это цилиндр длиной 2–5 см и диаметром 0,5 см, на котором расположены мелкие семена-плоды (неразвившиеся бутончики). Колос длинного перца несколько напоминает колосок тимофеевки. После сушки над слабым огнем длинный перец приобретает серокоричневый цвет, сильный и ароматичный запах, а его вкус становится значительно более жгучим, чем у черного перца.

Черный перец

Родиной черного перца является юго-западное побережье

Индии.

Собственно пряность получают из незрелых плодов растения, которые быстро обваривают в горячей воде, а затем сушат в течение нескольких дней, в результате чего они сморщиваются. Горошины черного перца используются в кулинарии как целиком, так и в молотом виде.

Белый перец

Эта пряность представляет собой зрелые плоды черного перца, которые освобождены от околоплодника. У белого перца более узкая сфера применения, он, например, не добавляется в сладкие блюда, реже используется в супах и салатах. Однако он обладает тонким ароматом и менее острым вкусом. Хорошо сочетается с нежными отварными блюдами, не имеющими собственного запаха, идеален для отварной говядины, телятины, пельменей. Белый перец является компонентом многих пряных смесей и применяется в различных соусах.

Смеси пряностей

В кулинарии, помимо пряностей, применяются их смеси, составляемые из строго определенного числа компонентов, сочетаемых в неизменных пропорциях. На Востоке — от Малой Азии до Китая и Японии — культура употребления пряностей совершенствовалась в течение многих веков. Именно там находится родина большинства известных пряных смесей.

Зная основные для многих кухонь мира смеси и понимая принципы их составления, можно видоизменять их состав на свой вкус.

Карри

Это очень популярная во всем мире индийская смесь пряностей.

Существует более 10 вариантов этой смеси, но основу каждой из них в обязательном порядке составляют 4 ингредиента: лист карри, куркума, кориандр и красный перец (чаще всего кайенский). Вместе они составляют 36–96 % порошка карри. Соответственно, доля остальных (вспомогательных) ингредиентов

— 4-64 %.

Хмели-сунели

Эта пряная неострая смесь изначально использовалась исключительно на территории Закавказья, в основном в грузинской кухне. Однако в последнее время она становится все более популярной и в других странах мира.

В состав хмели-сунели входят базилик, острый красный перец, петрушка, сельдерей, укроп, кориандр, лавровый лист, садовый чабер, мята, майоран, пажитник, иссоп и шафран.

Существует и более простой вариант, для которого понадобятся только базилик, острый красный перец, укроп, кориандр, майоран и шафран.

Летние смеси для мясных блюд

Эти смеси представляют собой порошки, составленные преимущественно из распространенных в Европе пряностей.

Летняя смесь (вариант 1)

45 г черного перца, 25 г белого перца, 7 г майорана, 5 г тмина, 5 г укропа, 5 г красного перца (паприки), 5 г куркумы, 3 г толченого сушеного чеснока, 5 г мускатного ореха.

Летняя смесь(вариант 2)

70 г черного перца, 7 г укропа, 5 г майорана, 5 г чеснока, 5 г красного перца (паприки), 5 г куркумы, 3 г тмина.

Смесь для птицы (вариант 1)

35 г белого перца, 15 г шалфея, 15 г майорана, 10 г тимьяна, 5 г ямайского перца, 5 г чабера, 5 г имбиря, 5 г мускатного ореха,

5 г гвоздики.

Смесь для птицы (вариант 2)

25 г белого перца, 15 г шалфея, 15 г чабера, 15 г тимьяна, 10 г имбиря, 5 г ямайского перца, 5 г мускатного ореха, 5 г мускатного цвета, 5 г гвоздики.

Приправы

В отличие от специй и пряностей приправы требуют специального приготовления и особых условий хранения. В их состав, помимо вкусовой основы, обязательно входят специи, пряности или ароматизаторы. Современная кухня сейчас немыслима без приправ. Они бывают простыми и составными.

К приправам относятся различные заправки, знакомые всем столовая горчица, хрен, сметана, взвары, подливки и соусы.

Петрушка

Петрушка огородная, или кудрявая, — двулетнее травянистое растение семейства зонтичных. Относится к корнеплодам. Родина растения — Средиземноморье, где оно произрастает в диком виде.

В настоящее время петрушка выращивается во всем мире. Благодаря нежному пряному ненавязчивому аромату она считается универсальной приправой.

В кулинарии используются корень и зелень петрушки. Зелень можно получить проращиванием корневой петрушки пли посевом специальных листовых сортов. Она должна быть свежей, молодой, без грубых пожелтевших листьев. Зелень петрушки хранится не более 1–2 суток, однако ее можно заготовить впрок с помощью воздушной сушки. В таком виде ее можно использовать для ароматизации бульонов и подлив.

Мелко нарезанная зелень петрушки добавляется почти во все первые и вторые блюда, за исключением крупяных и молочных. При варке бульонов ее можно вводить в сочетании с зеленью укропа и эстрагона. Свежая мелко нарезанная зелень придает блюду привлекательный вид и насыщает витаминами.

Укроп

Укроп пахучий, или огородный, — однолетнее травянистое растение семейства зонтичных. Его родиной является Азия, в Европе и Америке он культивируется уже много столетий.

Плоды укропа содержат эфирное масло, компонентами которого являются карвон, лимонен, терпинен и фелландрен, а также белки, минеральные вещества и витамин С.

Укроп обладает сильным пряным освежающим вкусом и запахом. Используется в свежем, сушеном или соленом виде. Для консервирования овощей и изготовления ароматного уксуса используется цветущий укроп с зонтичным соцветием. Сушеный укроп является компонентом различных пряных смесей и употребляется при приготовлении соусов, супов, овощей, картофельных, рыбных и мясных салатов. Он способен улучшить вкус рубленого мяса и придать пикантный привкус сырам.

Чеснок

Это двулетнее травянистое растение семейства луковых. Его родиной является Средняя Азия, откуда он еще 5000 лет назад распространился на Южный Кавказ, в Междуречье, Египет и Европу.

В кулинарии используются все части растения. Молодые листья идут в салаты, супы, окрошки, а более зрелые — в маринады и соленья. Свежие, растертые или измельченные зубчики чеснока добавляются в различные соусы, салаты, блюда из мяса (особенно из баранины) и птицы, а также в колбасы, овощные блюда, супы, подливы и заправки. Кроме того, они используются при приготовлении некоторых видов сыров.

В чесноке содержатся эфирное масло со специфическим неприятным запахом, раздражающим слезные железы, большое количество фитонцидов и других бактерицидных веществ, а также полисахариды, йод, инулин, минеральные вещества (соли йода, кальция, фосфора, магния, микроэлементы), органические кислоты и витамины А, С, РР. Он способствует повышению сопротивляемости организма к простудным и другим инфекционным заболеваниям, возбуждает аппетит, улучшает пищеварение и работу сердца, расширяет кровеносные сосуды и понижает уровень сахара в крови. Кроме того, он поддерживает функцию клеток мозга и обладает мочегонным, легким потогонным, противоцинготным, антисептическим и

болеутоляющим свойствами.

Вкус чеснока, как и лука, жгучий. В качестве приправы он используется также в виде порошка или пасты с молотым тмином.

Шафран

Шафран посевной — красивое многолетнее растение семейства ирисовых. Его родиной является Малая Азия. В качестве пряности используются рыльца только что распустившихся цветков. Для того чтобы собрать 100 г шафрана, нужно 5000–8000 цветков. У шафрана сильный, ароматический и слегка дурманящий запах, а вкус — горьковато-пряный.

Сотни лет шафран считался королем растений и стоил в 15 раз дороже черного перца. В нынешнее время он используется и как пищевой краситель для сыров, ликеров, сливочного масла и некоторых безалкогольных напитков.

В странах Средней Азии и Ближнего Востока шафран очень часто добавляется в плов, блюда из мяса и птицы. В Средиземноморье используется для приготовления блюд из моллюсков. Среди европейских стран наибольшей популярностью шафран пользуется в Испании.

Он используется для приготовления ягнятины, баранины, бульонов и супов из цветной капусты, не добавляется в чистом виде. Сначала его нужно растворить в небольшом количестве теплого молока, воды или спирта.

При использовании шафрана в небольшом количестве он способен значительно улучшить пищеварение.

Химически активные специи

Алкоголь

Если в процессе приготовления пищи добавлять его в крайне незначительном количестве (от нескольких капель до 1 столовой ложки), это способствует стимуляции обмена веществ. Только рыба, богатая микроэлементами, белками и фосфором, не нуждается в алкогольном «впрыскивании». Однако многие рыбные блюда в кухнях Франции, Испании и стран Востока традиционно готовятся на сухом виноградном вине.

В любое тушеное или жареное блюдо из цельного куска мяса

(в том числе и птицы) стоит вводить 1 чайную ложечку спирта пли 1 столовую ложку виноградного вина. К сырому молотому мясу можно добавить несколько капель спирта или коньяка (5–8 капель на 1 кг). Алкоголь применяют также при обработке птицы — ее лучше всего опаливать на спиртовке или сбрызгивать спиртом, а затем поджигать. Это придаст готовому блюду чистый, приятный вкус.

Глютамат (глутаминат) натрия

Это кристаллический порошок белого цвета, получаемый химическим путем. Будучи разведенным в воде с солью, он напоминает по вкусу куриный бульон.

Особенно ощутим глутаминат натрия в кислой среде, а в щелочном растворе он теряет вкус. В кипятке и при температуре более 100 °С он разлагается и придает блюду неприятный вкус, поэтому его нужно добавлять в конце процесса приготовления. Если блюдо готовится во фритюре, глутаминат натрия используется до термической обработки продуктов, например в качестве маринада в сочетании с соевым соусом, сахаром и вином. Он применяется также при изготовлении холодных закусок, горячих блюд, бульонов и соусов. Глютамат под разными названиями (вэйдзин, адзиномото и др.) наиболее широко используется в китайской, корейской и японской кухнях. В русской кухне его добавляют при приготовлении различных мясных блюд, а в пищевой промышленности — для сохранения качества колбас, окороков и птицы.

Лакрица (уральская солодка)

Представляет собой порошок корня уральской солодки, обладающий сладким вкусом и слегка приторным ароматом. Употребляется в незначительном количестве для усиления сладковатого оттенка в кондитерских изделиях. Лакрица является важной составляющей традиционных русских фруктово-ягодных мочений: антоновских моченых яблок, моченой брусники, клюквы и морошки. Она не только полностью предотвращает брожение, но и создает неповторимый вкус. Лакрица обладает бактерицидным свойством, поэтому препятствует появлению плесени в мочениях. Так, на 10 кг яблок требуется 200 г лакричного корня и 12 л воды.

Лимонная кислота

Это бесцветные прозрачные кристаллы без запаха, с кислым вкусом, при взаимодействии с воздухом легко превращаются в непрозрачный беловатый кристаллический порошок. Лимонная кислота используется в том случае, если необходимо достичь нежной, нерезкой, но отчетливо ощутимой кислинки в блюде: в желе, компотах, киселях, муссах, сладких пирогах, кондитерских изделиях. Кроме того, лимонная кислота добавляется в борщи для восстановления ярко-красного цвета, а также в винегреты, некоторые рыбные блюда и солянки.

Сахар

Мы привыкли считать сахар сладостью, но нельзя забывать, что он употребляется еще и как специя. Например, при варке овощей или овощных супов целесообразно вводить 0,5 чайной ложки сахара. К овощам, предназначенным для винегрета, его добавляют дважды (при отваривании в воде и при смешивании ингредиентов) по 0,5 чайной ложки.

Сахар можно использовать для устранения посторонних запахов. Например, в емкость, где жарится или тушится морская рыба, можно добавить 1 щепотку. Довольно значительное количество сахара рекомендуется добавлять в процессе приготовления старой свинины (1–2 чайные ложки на 250 г мяса). Если свиная отбивная готовится на открытом огне, перед тем как запанировать в муке, можно густо натереть ее сахаром, смешанным с луком и зеленью петрушки: это полностью отбивает свиной вкус и придает блюду аромат телятины и сливочного масла, даже если свинина жарится с добавлением растительного масла. Получаемые в процессе «плавления» сахара со свиным салом выжарки коричневого цвета, которые по мере остывания превращаются в корочки, следует отделять и выбрасывать.

Сода

Соду следует добавлять в крайне малом количестве во время тепловой обработки продуктов. Это позволяет очистить их от различных побочных запахов и привкусов.

Кроме того, соду применяют как разрыхляющее средство при

изготовлении мучных кондитерских изделий и для приготовления путем жаренья. Например, ее рекомендуется вводить в оладьи из картофеля, куда входит и пшеничная мука, в разнообразные блинчики, сметанные лепешки, пышки и сырники из творога. Соду можно водить в мясной фарш (говяжий, свиной), если в его состав не входят мучные компоненты (мука, пшеничный хлеб, панировочные сухари). Затем его следует поместить в холодильник на несколько часов, после чего из него можно будет легко сформовать «сосиски» и в течение 10–15 минут приготовить в предварительно разогретой духовке.

Соль

Это одна из древнейших специй. В кулинарии различают несколько ее видов. Например, испанская соль, добываемая в пригороде Кадиса, во всем мире считается незаменимой для засолки морской рыбы. В Европе в качестве столовой соли высоко ценится каменная соль из Германии, Австрии и Польши. Ею солят колбасные изделия, копчености из свинины, ветчину и т. п. В России лучшими считаются илецкая (южно-уральская) и усольская (сибирская) каменная соль.

Любая кристаллическая соль не только чище. Она обладает также более сдержанной «соленостью», чем выварочная или осадочная. Крупная соль характеризуется более приятным вкусом, чем мелкомолотая. Йодированная соль абсолютно неприемлема в горячих блюдах, поскольку придает им излишнюю резкость. Мелкую порошкообразную соль нельзя использовать для засолки рыбы.

Уксус

Существуют спиртовой, винный, плодово-ягодный уксус и раствор, приготовленный из уксусной эссенции. Кроме того, известны ароматизированные его сорта, настоянные на пряных растениях: эстрагоне, сельдерее, листьях черной смородины, базилике, чабере, мяте, антоновских яблоках или лимонной цедре.

Уксус применяется для подкисления и придания остроты мясным тушеным блюдам, густым супам типа солянок, а также для восстановления цвета овощей и фруктов, утраченного в процессе их варки. Он является важнейшим компонентом многих

сложных приправ (кетчупа, горчицы, русских взваров и т. п.), большого количества маринадов для шашлыков и приготовленного на гриле мяса.

Хранить уксус следует в стеклянной емкости с плотно закрытой крышкой в прохладном месте (при температуре 5-20 ˚С).

Желирующие вещества

В кулинарии и кондитерском деле применяются 3 вида желирующих веществ, имеющих животное или растительное происхождение. К ним относятся агар-агар, карлук (харлук или рыбий клей) и желатин.

Агар-агар получается из красных и бурых водорослей, произрастающих в Белом море и Тихом океане. Представляет собой порошок или пластинки желтовато-белого цвета. Агар-

агар растворяется только в горячей воде (не менее 95 ˚С), при охлаждении до 35 ˚С жидкость превращается в плотный студень, а при нагревании опять приобретает жидкую форму. Помимо пищевой промышленности, используется в микробиологии, химии и медицине.

Карлук является довольно сильным желирующим субстратом естественного происхождения и представляет собой эластичную ткань, выстилающую внутреннюю поверхность плавательного пузыря осетровых рыб. Не имеет ни запаха, ни вкуса, легко растворяется в горячей воде. Используется для приготовления различных пищевых желе, мармелада, суфле для конфет и т. д.

Желатин представляет собой вязкую массу (бесцветную или с желтоватым оттенком), получаемую в результате переработки коллагена, содержащегося в соединительной ткани животных. Широко применяется в пищевой промышленности (заливные, желе, торты, цукаты, конфеты, йогурты и т. д.). Кроме того, он используется при производстве фотоматериалов и косметики, а также входит в состав некоторых типографских красок.

Приложение

Сочетание пряностей с продуктами для блюд на открытом воздухе

Наименование продукта	**Наименование пряности**
Баранина	Чеснок, мята, базилик, мелисса, кардамон, розмарин, майоран, перец черный, красный и душистый, любисток, тмин, шафран, гвоздика, эстрагон
Говядина	Чеснок, лук, кардамон, петрушка, перец красный, черный и кайенский, пастернак, любисток, шафран, орех мускатный, куркума, огуречная трава, базилик, лавровый лист, тимьян, розмарин
Грибы	Чеснок, лук, сельдерей, перец красный, черный и кайенский, розмарин, тмин, эстрагон, любисток, петрушка, базилик
Гусь	Розмарин, майоран, перец черный, эстрагон, тимьян, шалфей
Дичь	Чеснок, лук, майоран, розмарин, тмин, цвет мускатный, душица, мелисса, перец черный и душистый, лавровый лист
Индейка	Шалфей, перец черный, майоран, тимьян, эстрагон
Куриная печень	Перец черный, шалфей, розмарин, лук
Курица	Розмарин, майоран, корица, тимьян, имбирь
Овощи	Мята, чеснок, розмарин, любисток, пастернак, базилик, перец черный, портулак, сельдерей, майоран, бедренец, огуречная трава, шалфей
Рыба	Чеснок, лук, любисток, перец черный, кайенский, красный и

	душистый, орех мускатный, лавровый лист, розмарин, майоран, укроп, шалфей, аир, тимьян
Свинина	Лук, чеснок, иссоп, душица, майоран, тимьян, перец черный и красный, тмин, кардамон, розмарин, мелисса, лавровый лист, кориандр, аир
Субпродукты	Чеснок, лук, укроп, петрушка, эстрагон, перец черный, майоран, перец душистый, цвет мускатный, лавровый лист, гвоздика
Утка	Корица, майоран, эстрагон, розмарин, перец черный, тимьян, шалфей, имбирь
Фрукты	Гвоздика, бадьян, корица, имбирь, кардамон